FICHA / FICHA / FILE / FICHE / DATENBLATT

Fabricante	Fabricante	Manufacturer	Fabricant	Hersteller	TEKA
Modelo	**Modelo**	**Model**	**Modèle**	**Modell**	**HX-790**
Clase de eficiencia energética, en una escala que abarca de A (más eficiente) a G (menos eficiente).	Classe de eficiência energética, numa escala de A (eficiente) a G (ineficiente).	Energy efficiency class on a scale from A (most efficient) to G (least efficient).	Classe d'efficience énergétique, sur une échelle de A (plus efficient) à G (le moins efficient).	Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (geringer Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch).	**A**
Función de calentamiento.	Função de aquecimento.	Heating setting	Fonction de chauffage.	Beheizung.	
Calentamiento convencional.	Aquecimento convencional.	Conventional heating.	Chauffage traditionnel.	Konventionelle Beheizung.	
Convección forzada.	Convecção forçada.	Forced convection.	Convection forcée.	Heißluft	←
Consumo de energía.	**Consumo de energia.**	**Energy consumption.**	**Consommation d´énergie.**	**Energieverbrauch.**	
Calentamiento convencional.	Aquecimento convencional.	Conventional heating.	Chauffage traditionnel.	Konventionelle Beheizung.	**0,81 Kwh**
Convección forzada.	Convecção forçada.	Forced convection.	Convection forcée.	Heißluft.	**0,78 Kwh**
Volumen neto (litros).	Volume útil (litros).	Net volume (litres).	Volume net (litres).	Nettovolumen (Liter).	**52**
Tipo: Pequeño Medio Grande	Tipo: Pequeno Médio Grande	Type: Small Medium Large	Type: Petit Moyen Grand	Typ: Klein Mittel Groß	←
Tiempo de cocción con carga normal.	Tempo de confecção com carga normal.	Cooking time with normal load.	Temps de cuisson à charge normale.	Garzeit bei Standardbeladung.	
Calentamiento convencional.	Aquecimento convencional.	Conventional heating.	Chauffage traditionnel.	Konventionelle Beheizung.	**42 min.**
Convección forzada.	Convecção forçada.	Forced convection.	Convection forcée.	Heißluft.	**42 min.**
Superficie de cocción.	Superfície de confecção.	Cooking surface	Surface de cuisson.	Backfläche.	**1300** cm^2
Ruido (dB (A) re 1 pW).	Ruído (dB (A) re 1 pW).	Noise (dB (A) re 1 pW).	Niveau sonore (dB (A) re1 pW).	Geräusch (dB(A) re1 pW).	**40**

Nuestra aportación a la protección del medio-ambiente: utilizamos papel reciclado.
O nosso contributo para a protecção do meio ambiente: utilizamos papel reciclado.
Our contribution to protecting the environment - we use recycled paper.
Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé..
Unser Beitrag zum Umweltschutz: Wir verwenden wiederverwertetes Papier.
Cod.: 83172222/31722222-000

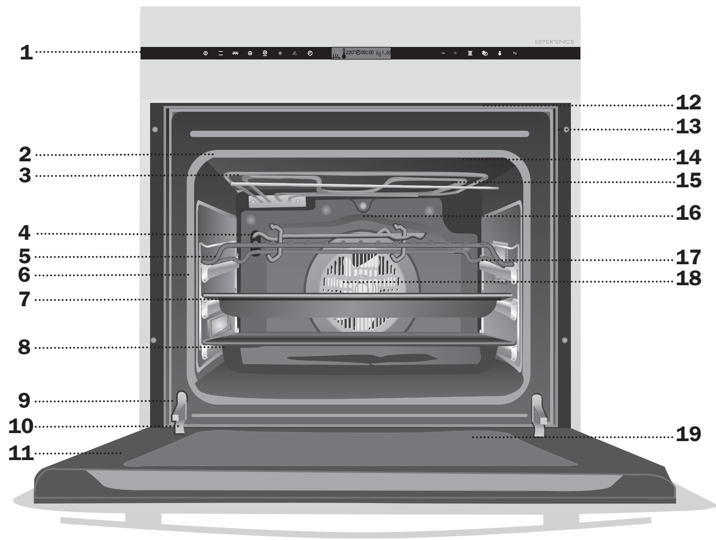
Guía Rápida de Uso
Guia Ràpido de Utilização
Quick Start Guide
Mode d'emploi rapide
Kurzbedienanleitung

HX-790



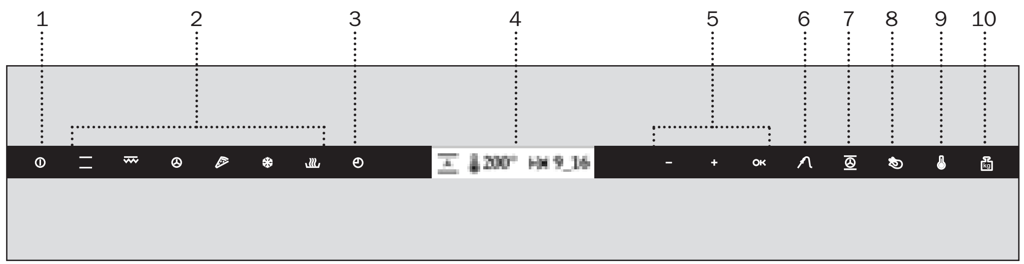
Teka

HX-790



1 Frente de Mandos con barniz antihuella
2 Junta de Horno
3 Resistencia de Grill Doble Abatible
4 Asa para la extración de bandejas
5 Parrilla
6 Guías Telescópicas
7 Bandeja Pastelera
8 Bandeja Profunda
9 Interruptor Puerta
10 Bisagra
11 Puerta de 3 cristales
12 Salida de aire de refrigeración
13 Fijación al Mueble
14 Pantalla de Grill
15 Salida de Humos
16 Panel Trasero
17 Lámparas Laterales
18 Turbina
19 Cristal Interior de Gran Tamaño

Frontal de Mandos



1 On/off del horno
2 Acceso rápido a funciones de cocinado
3 Acceso a funciones del reloj electrónico
4 Pantalla de información
5 Acceso a desplazamiento por los menús o validación de funciones
6 Selección de temperatura con la sonda de carne
7 Acceso a menú de funciones de cocinado
8 Acceso a menú de recetas de cocinado
9 Selección de temperatura de cocinado
10 Selección del peso del cocinado

Funciones de cocinado del horno

Con las funciones de cocinado que se describen a continuación, usted dispondrá de múltiples opciones para realizar sus cocinados. Puede ayudarse de las tablas de cocinado que se adjuntan con este manual para obtener unos óptimos resultados.

Convencional
Se usa en bizcochos y tartas en los que el calor recibido debe ser uniforme y para que consigan una textura esponjosa.

Calor Superior (Bóveda)
Apropiado para aportaciones suaves de calor a los alimentos. Calentar platos.

Calor inferior (Solera)
Calor sólo desde la parte inferior. Apropiado para calentar platos o levantar masas de repostería y afines.

Grill y Solera
Especial para asados. Puede usarse para cualquier pieza, independiente de su tamaño.

Grill
Gratinado y asado superficial. Permite el dorado de la capa exterior sin afectar al interior del alimento. Indicado para piezas planas como bistec, costillas, pescado, tostadas.

MaxiGrill
Permite el gratinado en mayores superficies que en Grill, así como una mayor potencia de gratinado, obteniendo un dorado del alimento de forma más rápida.

Grill / MaxiGrill con Turbina
Permite el asado uniforme al mismo tiempo que dora superficialmente. Ideal para parrilladas. Especial para piezas con gran volumen como aves, caza... Se recomienda colocar la pieza de carne sobre la parrilla del horno y la bandeja por debajo, para el escurrido de jugos.

Atención
Durante el uso de la función Grill, MaxiGrill o Grill / MaxiGrill con Turbina la puerta debe mantenerse cerrada.

Convencional con Turbina
Adecuado para asados y pastelería. El ventilador reparte de forma uniforme el calor en el interior del horno, reduciendo el tiempo y la temperatura de cocinado.

Turbo
La turbina reparte el calor que proviene de una resistencia situada en la parte trasera del horno. Por la uniformidad de la temperatura que se produce, permite cocinar en 2 alturas al mismo tiempo.

Turbo + calor inferior
Especial para cocinar pizzas, empanadas y pasteles o bizcochos rellenos de fruta.

A fuego lento
Especial para guisar carnes en salsa, estofados, etc... a la manera tradicional, y en general, para recetas que requieran ser cocinadas "a fuego lento", con tiempos especialmente largos de cocción y baja temperatura de cocinado.

Para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar cazuelas cerradas con tapa, asegurándose de que sean aptas para horno.

Descongelación
Ver sección «Recomendaciones para la Descongelación de Alimentos»

Mantenimiento de calor
Esta función permite disponer de un calor, en el interior del horno, apropiado para mantener calientes sus platos o cocinados hasta la hora de servirlos a la mesa. En esta función podrá variar la temperatura interior del horno sólo entre 50 y 90 °C. Con esta función puede mantener la carne caliente a 60 °C dentro del horno. Las piezas gruesas de carne entre 1 y 2 horas y las piezas delgadas durante 30-40 minutos.

ESPAÑOL

Manejo del horno

Atención

Su horno electrónico incorpora tecnología Touch-Control. Para manejarlo es suficiente con tocar los símbolos del cristal con su dedo.

La sensibilidad del touch control se adapta continuamente a las condiciones ambientales. Al conectar el horno a la red tenga la precaución que la superficie del cristal del frontal de mandos esté limpia y libre de cualquier obstáculo.

Si al tocar el cristal con el dedo, el horno no responde correctamente entonces esperar unos 30 segundos y volver a tocar, si no reacciona es necesario que desconecte el horno de la red eléctrica y tras un instante vuelva a conectarlo. De esta forma los sensores se habrán ajustado automáticamente y reaccionarán de nuevo al tocar con el dedo.

Muy Importante

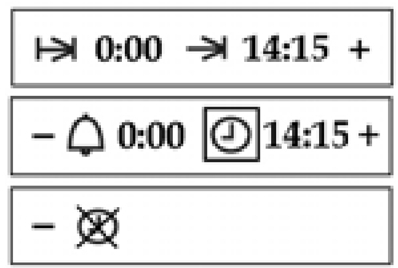
En caso de un corte de suministro eléctrico, se borrará toda la programación de su horno electrónico y aparecerá parpadeando la indicación 12:00 en la pantalla. Deberá ponerlo el horno en hora y programarlo de nuevo.

Puesta en Hora del Reloj Electrónico

- Al conectar su horno, observará que en la pantalla aparece parpadeando la indicación 12:00 y se iluminan los símbolos –, + y OK.
- Tocando en el cristal los símbolos + o – seleccionará la hora. A continuación toque el símbolo OK.
- Tocando en el cristal los símbolos + o – seleccionará los minutos. A continuación toque el símbolo OK.
- Posteriormente escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la hora elegida.
- El horno se mostrará con la hora seleccionada y el símbolo ON/OFF iluminado en color blanco.

Si en cualquier momento desea modificar la hora:

- Si está apagado, encienda el horno tocando el símbolo ON/OFF.
- Toque el símbolo quedando seleccionado en color rojo. Tocando en los símbolos + o – podrá ver en la pantalla las 5 funciones de manejo del reloj, duración del cocinado, hora de finalización, avisador, puesta en hora y modo stand-by.



- Cuando haya seleccionado la función puesta en hora, toque el símbolo OK.
- Posteriormente visualizará en la pantalla la hora actual.



- Tocando en el cristal los símbolos + o – seleccionará la hora. A continuación toque el símbolo OK.
- Tocando en el cristal los símbolos + o – seleccionará los minutos. A continuación toque el símbolo OK.
- Posteriormente escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la hora elegida.

Funcionamiento del horno

Para cocinar con su horno debe tocar el símbolo ON/OFF. A continuación verá en color blanco las diferentes posibilidades de manejo del horno.

- Símbolos de funciones de cocinado: Es un acceso rápido a las funciones de cocinado más comunes.



- Símbolo 🕘: Funciones del reloj electrónico. Para programar el uso de su horno con funciones de tiempo.
- Símbolos –, + y OK.
- Símbolo ⊗: Selección de Funciones de cocinado del horno. Permite seleccionar la función de cocinado que desee mediante combinación de diferentes fuentes de calor.
- Símbolo ☝: Selección de Recetas de cocinado. Sólo tiene que introducir el alimento e indicar su peso en la pantalla; el horno cocinará para usted de forma automática.

Si no selecciona alguna función o receta entonces el horno se apagará de nuevo mostrándose la hora actual y el símbolo ON/OFF en color blanco.

Funciones del Reloj Electrónico

1 **Duración del Cocinado:** Permite cocinar durante un tiempo seleccionado, a continuación el horno se apagará de forma automática.

2 **Hora de Finalización del Cocinado:** Permite cocinar hasta una hora establecida, a continuación el horno se apagará de forma automática.

3 **Duración y Fin del Cocinado:** Permite programar la duración y la hora de finalización del cocinado. Con esta función el horno se pondrá en marcha de forma automática a la hora necesaria para cocinar durante el tiempo seleccionado (Duración) y finalizando de forma automática a la hora que le hayamos indicado (Fin del Cocinado).

4 **Avisador:** Genera una señal acústica al cabo del tiempo, para ello no es necesario que el horno esté cocinando.

5 **Modo Stand-by:** Este modo le permite seleccionar entre tener la pantalla encendida (mostrando la hora actual) o tenerla apagada (stand-by, sin indicación alguna). Cuando la pantalla está apagada, tocando en cualquier punto del cristal de frente volverá a indicarle la hora actual y se encenderá el símbolo On/Off de puesta en marcha. Cuando apague el horno y transcurrido un breve tiempo, la pantalla se apagará poco a poco.

Programación de la Duración del Cocinado

1 Toque el símbolo 🕘 quedando seleccionado en color rojo. Tocando en los símbolos + o – podrá ver en la pantalla las 5 funciones de manejo del reloj, duración del cocinado, hora de finalización, avisador, puesta en hora y modo stand-by.



2 Cuando haya seleccionado la función duración de cocinado |→|, toque el símbolo OK.

3 A continuación verá en la pantalla el símbolo |→| y la indicación 0:00.



4 Tocando los símbolos + o – seleccione la duración del cocinado.

5 Toque en el símbolo OK, a continuación sonarán 2 beep seguidos y en la pantalla verá el símbolo |→| y la duración seleccionada.



6 Transcurrido el tiempo programado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica durante un determinado tiempo y los símbolos 🕘 y |→| empezarán a parpadear.

7 Para detener la señal acústica o para que cese el parpadeo de los símbolos, toque el símbolo 🕘. El horno mostrará entonces la hora actual y el símbolo ON/OFF se quedará iluminado en color blanco. El horno está apagado.

Si desea modificar el tiempo seleccionado siga de nuevo las instrucciones indicadas anteriormente.

Programación de la Hora de Finalización del Cocinado

1 Toque el símbolo 🕘 quedando seleccionado en color rojo. Tocando en los símbolos + o – podrá ver en la pantalla las 5 funciones de manejo del reloj, duración del cocinado, hora de finalización, avisador, puesta en hora y modo stand-by.



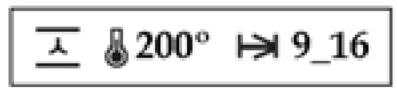
2 Tocando los símbolos + o – seleccione en la pantalla la función Hora de Finalización →|, posteriormente toque en el símbolo OK.

3 A continuación verá en la pantalla el símbolo →| y la hora actual.



4 Tocando los símbolos + o – seleccione la hora de finalización del cocinado.

5 Toque en el símbolo OK, a continuación sonarán 2 beep seguidos y en la pantalla verá el símbolo |→| y la duración.



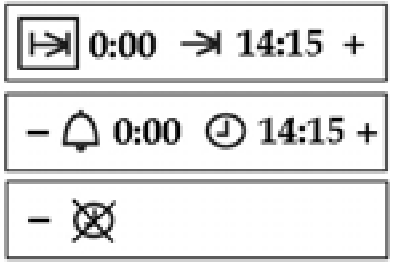
6 Alcanzada la hora seleccionada, el horno se desconectará, sonará una señal acústica durante un determinado tiempo y los símbolos 🕘 y |→| empezarán a parpadear.

7 Para detener la señal acústica o para que cese el parpadeo de los símbolos, toque el símbolo 🕘. El horno mostrará entonces la hora actual y el símbolo ON/OFF se quedará iluminado en color blanco. El horno está apagado.

Si desea modificar el tiempo seleccionado siga de nuevo las instrucciones indicadas anteriormente.

Programación de la Duración y Fin del Cocinado

1 Toque el símbolo quedando seleccionado en color rojo. Tocando en los símbolos + o – podrá ver en la pantalla las 5 funciones de manejo del reloj, duración del cocinado, hora de finalización, avisador, puesta en hora y modo stand-by.



2 Cuando haya seleccionado la función duración de cocinado , toque el símbolo OK.

3 A continuación verá en la pantalla el símbolo y la indicación 0:00.



4 Tocando los símbolos + o – seleccione la duración del cocinado.

5 Toque en el símbolo OK, a continuación sonarán 2 beep seguidos. En la pantalla podrá ver el símbolo y la duración seleccionada.

6 Toque el símbolo . Tocando en los símbolos + o – podrá ver en la pantalla las 5 funciones de manejo del reloj, duración del cocinado, hora de finalización, avisador, puesta en hora y modo stand-by.



7 Tocando los símbolos + o – seleccione en la pantalla la función Hora de Finalización , posteriormente toque en el símbolo OK.

8 A continuación verá en la pantalla el símbolo y la hora actual.



9 Tocando los símbolos + o – seleccione la hora de finalización del cocinado.

10 Toque en el símbolo OK, a continuación sonarán 2 beep seguidos.

11 El horno permanecerá apagado. En la pantalla podrá ver el símbolo y la duración del cocinado alternándose con el símbolo y la hora de finalización, indicando que el horno está programado.



12 Cuando se alcance la hora de comienzo del cocinado, el horno se pondrá en marcha y se realizará el cocinado durante el tiempo seleccionado. En la pantalla se visualizará el símbolo y el tiempo restante de cocinado.



13 Transcurrido el tiempo de cocinado seleccionado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y los símbolos y empezarán a parpadear.

14 Para detener la señal acústica o para que cese el parpadeo de los símbolos, toque el símbolo . El horno mostrará entonces la hora actual y el símbolo ON/OFF se quedará iluminado en color blanco. El horno está apagado.

Si desea modificar el tiempo seleccionado siga de nuevo las instrucciones indicadas anteriormente.

Programación del Avisador

1 Toque el símbolo quedando seleccionado en color rojo. Tocando en los símbolos + o – podrá ver en la pantalla las 5 funciones de manejo del reloj, duración del cocinado, hora de finalización, avisador, puesta en hora y modo stand-by.



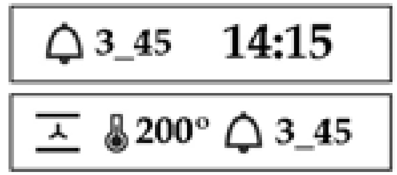
2 Cuando haya seleccionado la función avisador , toque el símbolo OK.

3 A continuación verá en la pantalla el símbolo y la indicación 0:00.



4 Tocando los símbolos + o – seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise.

5 Toque en el símbolo OK, a continuación sonarán 2 beep seguidos y en la pantalla verá el símbolo y el tiempo restante hasta que el reloj avise.



6 Transcurrido el tiempo programado, sonará una señal acústica y los símbolos y empezarán a parpadear.

7 Toque en el símbolo para detener la señal acústica.

Si desea modificar el tiempo seleccionado siga de nuevo las instrucciones indicadas anteriormente.

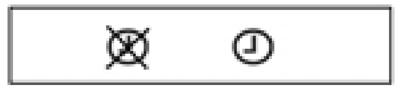
Modo stand-by

1 Toque el símbolo quedando seleccionado en color rojo. Tocando en los símbolos + o – podrá ver en la pantalla las 5 funciones de manejo del reloj, duración del cocinado, hora de finalización, avisador, puesta en hora y modo stand-by.



2 Cuando haya seleccionado la función , toque el símbolo OK.

3 A continuación verá en la pantalla las dos posibilidades para esta función, (pantalla apagada) y (pantalla encendida).

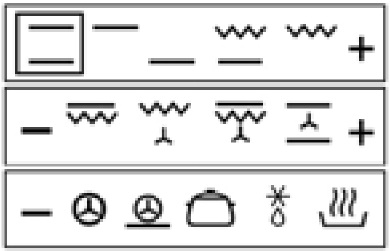


4 Tocando en los símbolos + o – seleccione la opción deseada. Toque el símbolo OK.

5 Escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la opción seleccionada.

Selección de Funciones de cocinado del horno

- Encienda el horno tocando el símbolo ON/OFF.
- Toque el símbolo el cual estará iluminado en el frontal del horno.
- El símbolo cambiará a color rojo. Tocando en los símbolos + o –, podrá seleccionar una de las siguientes funciones de cocinado. (Ver apartado Funciones de cocinado del Horno).



- Toque el símbolo OK.
- Escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la función que ha elegido, el horno comenzará a cocinar y en general verá la siguiente información en la pantalla:



Donde se mostrará la función elegida, la temperatura de cocinado preestablecida para esa función y la hora del día o función de reloj si se hubiera programado alguna.

a) Si desea cambiar la función de cocinado.

- Toque el símbolo .
- Siga las instrucciones indicadas anteriormente.

b) Si desea modificar el valor de la temperatura de cocinado.

- Toque el símbolo , quedando seleccionado en color rojo.
- En la pantalla verá el símbolo y el valor de temperatura seleccionado para ese cocinado.



- Tocando los símbolos + y –, indique el nuevo valor de temperatura del cocinado.
- Toque el símbolo OK.
- Escuchará 2 beep seguidos como confirmación del cambio.

c) Si desea utilizar las funciones del reloj electrónico para su cocinado.

- Toque el símbolo , quedando seleccionado en color rojo.
- Tocando en los símbolos + o – podrá ver en la pantalla las 5 funciones de manejo del reloj, duración del cocinado, hora de finalización, avisador, puesta en hora y modo stand-by.
- Siga con las instrucciones indicadas en el apartado Funciones del Reloj Electrónico para programar la función que desee.

Durante el cocinado, usted verá parpadear en la pantalla el símbolo , indicando que en ese momento el horno está transmitiendo calor al alimento.

IMPORTANTE
Después de la primera desconexión del termostato, escuchará una señal sonora indicando que se ha alcanzado la temperatura seleccionada.

Para apagar el horno sólo es necesario tocar el símbolo ON/OFF. En la pantalla verá la hora actual y el símbolo ON/OFF en color blanco.

Acceso rápido a funciones de cocinado

Cuando usted enciende el horno (tocando símbolo ON/OFF), inmediatamente le ofrece la posibilidad de un acceso rápido a las siguientes funciones de cocinado, las cuales estarán iluminadas en color blanco:



- Toque el símbolo de la función de cocinado que desee.
- Escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la función que ha elegido, el horno comenzará el cocinado y en general verá la siguiente información en la pantalla:



Si desea modificar la función de cocinado o la temperatura preestablecida o utilizar las funciones del reloj electrónico, debe seguir las instrucciones indicadas anteriormente en la sección "Selección de Funciones de cocinado del horno". El caso de la función es una receta, si desea modificarla por favor consulte la sección siguiente.

Durante el cocinado, usted verá parpadear en la pantalla el símbolo , indicando que en ese momento el horno está transmitiendo calor al alimento.

IMPORTANTE

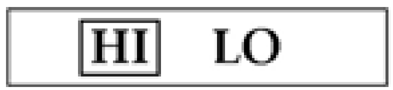
Después de la primera desconexión del termostato, escuchará una señal sonora indicando que se ha alcanzado la temperatura seleccionada.

Para apagar el horno sólo es necesario tocar el símbolo ON/OFF. En la pantalla verá la hora actual y el símbolo ON/OFF en color blanco.

Recomendaciones para la Descongelación de Alimentos

La descongelación se realiza mediante un sistema de aire caliente en 2 niveles, el nivel HI para carnes en general y el nivel LO para pescados, repostería y pan.

1 Cuando seleccione la función (siga las instrucciones de la sección "Selección de Funciones de cocinado del horno"), en la pantalla verá:



2 Tocando en el cristal los símbolos + o – podrá seleccionar el nivel de descongelación HI o LO. A continuación toque el símbolo OK.

3 Finalmente escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la selección realizada.

En la descongelación de alimentos debe tener en cuenta que:

- Los alimentos sin envase debe colocarlos sobre la bandeja del horno o sobre una fuente.
- Para descongelar piezas grandes de carne o pescado debe colocarlas sobre la parrilla y debajo una bandeja para recoger los líquidos.
- Las carnes y pescados no necesitan estar totalmente descongelados para cocinarlos. Es suficiente que la superficie esté blanda para poder añadir los condimentos.
- Siempre se debe cocinar el alimento después de la descongelación.
- No congelar de nuevo un alimento ya descongelado.

Para los tiempos de descongelación y el nivel a seleccionar observe la siguiente tabla:

ALIMENTO	NIVEL LO		NIVEL HI	
	Peso	Tiempo	Peso	Tiempo
Pan	1/2 Kg	35 min		
Tarta	1/2 Kg	25 min		
Pescado	1/2 Kg	30 min		
Pescado	1 Kg	40 min		
Pollo			1 Kg	75 min
Pollo			1,5 Kg	90 min
Chuletón			1/2 Kg	40 min
Carne picada			1/2 Kg	60 min
Carne picada			1 Kg	120 min

Los tiempos mostrados en la tabla son una orientación, donde el tiempo de descongelación dependerá de la temperatura ambiente, peso del alimento y grado de congelación del alimento.

Recetas de cocinado del horno

Su horno le ofrece la posibilidad de cocinar sus alimentos siguiendo las recetas propuestas. Para ello sólo tiene que seleccionar la receta apropiada (por favor consulte la sección Selección de Recetas de Cocinado), indicar el peso del alimento a cocinar e introducirlo en el horno.

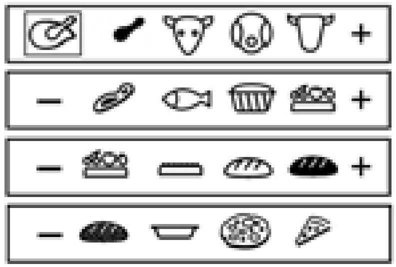
No debe preocuparse de nada más, ya que el horno cocinará para usted con unos resultados óptimos.

A continuación le indicamos las posibles recetas de cocinado:

SÍMBOLO	RECETAS	PRECALENTAMIENTO	TEMPERATURA	DURACIÓN	RANGO PESO	COCINADOS
	Pollo - aves	—	Según peso	Según peso	0,5 - 10 Kg	Pollo, pato, pavo, ganso
	Muslos de pollo - aves	—	Según peso	Según peso	0,5 - 2 Kg	Muslos de pollo, pato
	Ternera lechal	—	Según peso	Según peso	0,5 - 6 Kg	Ternera, asado carne picada, asado relleno
	Cerdo	—	Según peso	Según peso	0,5 - 10 Kg	Cerdo, cochinillo
	Ternera - Cordero	—	Según peso	Según peso	0,5 - 5 Kg	Vaca, cordero, codillo de ternera
	Chuletas	—	Según peso	Según peso	0,5 - 4 Kg	Chuletas ternera, cerdo, roastbeef
	Pescado	—	Según peso	Según peso	0,5 - 5 Kg	Pescado en general
	Repostería en molde	—	140 - 170 °C	70 min	—	Pastel de molde, tarta de queso
	Pastel de frutas(1)	—	150 - 180 °C	50 min	—	Relleno de frutas
	Pastel de frutas(2)	—	150 - 180 °C	35 min	—	Relleno de frutas y masa fina
	Pastel en bandeja	—	150 - 180 °C	—	—	Pastel sin relleno/ Bizcocho
	Pan blanco	SÍ	160 - 190 °C	Según peso	0,5 - 2 Kg	
	Pan negro	SÍ	160 - 190 °C	Según peso	1 - 4 Kg	
	Pan integral		120 - 160 °C	Según peso	1 - 3 Kg	
	Gratinados		160 - 190 °C	40 min	—	Gratinado de verduras, pasta, patatas
	Pizza masa gruesa	SÍ	190 - 250 °C	12 min	—	
	Pizza masa fina	SÍ	190 - 250 °C	9 min		

Selección de recetas de cocinado

- Encienda el horno tocando el símbolo ON/OFF.
- Toque el símbolo , quedando seleccionado en color rojo.
- En la pantalla verá los símbolos de las diferentes recetas de cocinado propuestas por su horno:



- Tocando en el símbolo + y – seleccione la receta que desee. Toque el símbolo OK.
- Escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la selección realizada y verá la siguiente información en la pantalla:



Donde se mostrará el símbolo de la receta elegida, la temperatura de cocinado para esa receta y parpadeando el valor del peso preestablecido para esa receta.

- Toque en los símbolos + o – para modificar el peso de alimento a cocinar. Finalmente toque el símbolo OK para aceptar la selección.
- Si no toca en el símbolo OK, se cancelará la pantalla y pasará a indicar la información del cocinado de la receta.
- Escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la receta elegida, el horno comenzará el cocinado y verá la siguiente información en la pantalla:



Donde se mostrará el símbolo de la receta elegida, la temperatura de cocinado para esa receta y la duración calculada para esa receta.

Al comenzar o durante el cocinado:

a) Si desea cambiar a otra función de cocinado.

- Toque el símbolo .
- Siga las instrucciones indicadas anteriormente.

b) Si desea modificar el valor de la temperatura de cocinado.

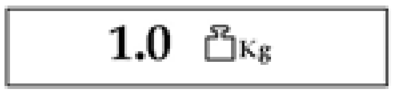
- Toque el símbolo , quedando seleccionado en color rojo.
- En la pantalla visualizará el símbolo y el valor de temperatura seleccionado para ese cocinado.



- Tocando los símbolos + y –, indique el nuevo valor de temperatura del cocinado.
- Toque el símbolo OK.
- Escuchará 2 beep seguidos como confirmación del cambio.

c) Si desea modificar el peso del alimento a cocinar (sólo en los 10 primeros minutos de cocinado, luego ya no será posible modificar su peso).

- Toque el símbolo , quedando seleccionado en color rojo.
- En la pantalla verá el símbolo y el valor en peso del alimento a cocinar siguiendo la receta que ha seleccionado.



- Toque en los símbolos + y –, para modificar este peso.
- Finalmente toque en el símbolo OK.

- Escuchará 2 beep seguidos como confirmación del cambio.

Tenga en cuenta que al modificar el peso del alimento a cocinar, automáticamente puede variar la duración o la temperatura siguiendo los parámetros de la receta de cocinado que ha elegido.

d) Si desea utilizar las funciones del reloj electrónico para su cocinado.

- Toque el símbolo , quedando seleccionado en color rojo. Se mostrarán en la pantalla las 4 funciones de manejo del reloj.
- Siga con las instrucciones indicadas en el apartado “Funciones del Reloj Electrónico” para programar la función que desee.

Durante el cocinado, usted verá parpadear en la pantalla el símbolo , indicando que en ese momento el horno está transmitiendo calor al alimento.

IMPORTANTE

Después de la primera desconexión del termostato, escuchará una señal sonora indicando que el precalentamiento ha finalizado.

Información importante para el cocinado con recetas

- Cuando selecciona una receta y a partir del peso que usted indica, el horno calcula de forma automática la temperatura y la duración necesaria para su cocinado, sin embargo puede modificar estos valores. La duración del cocinado se refiere a un horno sin precalentar siempre que no se indique expresamente lo contrario.
- Por este motivo *es muy importante seleccionar el peso adecuado del alimento a cocinar,* para que la receta se realice de forma satisfactoria.
- Si cocina con la sonda de carne, el horno determinará sólo la temperatura de su cocinado. La duración dependerá de la temperatura que haya seleccionada para la sonda.
- Con los programas de asado, transcurrido un tiempo de cocinado, el horno le avisará que es recomendable dar la vuelta al asado. Cuando se alcance este instante, el horno emitirá durante un determinado tiempo una señal acústica. Además en la pantalla verá el símbolo ,





hasta que usted haya dado la vuelta al asado. Si no le da la vuelta al asado, el horno continuará con la receta de cocinado que tiene programada.

- Al cocinar con las recetas de asado debe tener en cuenta que carnes con excesiva capa de grasa necesitarán que se aumente de forma importante la duración de la cocción. Así mismo en el caso de cocinado de varias piezas de carne, deberá prolongar la duración de la cocción.
- Para las recetas de repostería, pan o gratinados debe tener en cuenta que las recetas están preparadas considerando un peso de 500 g de harina o 1 kg de patatas o verdura cruda.
- Si desea cocinar cantidades mayores, entonces será necesario disminuir un poco la temperatura y aumentar la duración de cocción (unos 10 minutos por kg de más).
- Si desea cocinar cantidades más pequeñas tendrá que hacerlo con menos tiempo y a una temperatura mayor.

ATENCIÓN

Las recetas de Pan Blanco, Pan Negro, Pizza masa fina y Pizza masa gruesa se realizan con un precalentamiento del horno en vacío

antes de introducir el alimento. De esta forma el horno está a la temperatura apropiada para realizar en las mejores condiciones estos cocinados.

Para el resto de recetas no se considera necesario precalentar el horno.

Cuando cocine con estas recetas, debe proceder como le indicamos a continuación:

- Primero selecciónela, a continuación el horno se pondrá a calentar.
- **IMPORTANTE**: No debe introducir el alimento hasta que su horno le avise.
- Durante el precalentamiento del horno, verá parpadear en la pantalla el símbolo de la receta elegida y el símbolo .
- Al alcanzarse la temperatura fijada en la receta, el horno emitirá una señal acústica. Ya puede introducir el alimento.
- **La señal acústica permanecerá hasta que usted haya introducido el alimento.**
- Finalmente se cocinará de forma automática siguiendo la receta elegida.

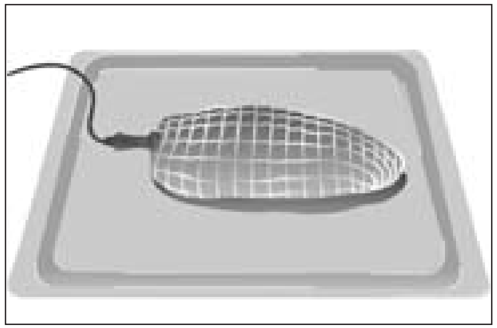
Cocinado con Sonda de Carne

La sonda de carne mide la temperatura en el interior del asado. Cuando esta temperatura alcanza un valor previamente seleccionado, entonces el horno se desconectará automáticamente.

Al cocinar con la sonda de carne, aseguramos un resultado óptimo del cocinado independientemente del tipo de carne o del peso del asado.

¿Cómo colocar la sonda de carne?

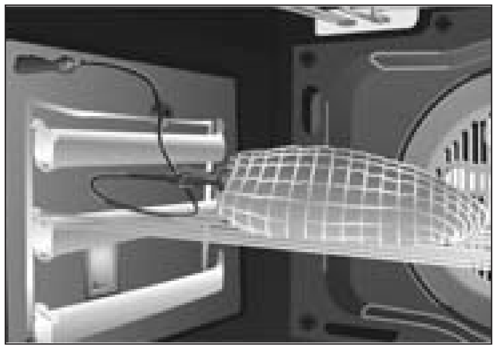
- Utilice solamente la sonda de carne original.
- Coloque la sonda antes de comenzar el asado.
- Clave la sonda sobre un lateral del asado, de forma que la punta se quede situada en el centro del mismo.
- Clave la sonda de forma completa y hasta el mango.



- Se recomienda dar la vuelta al asado a mitad de cocinado, luego es necesario tenerlo en cuenta para no tener dificultades con la sonda.
- La punta de la sonda no debe tocar el hueso ni zonas de grasa. Tampoco debe quedar en zona hueca como puede ocurrir con el caso de aves.

Utilización de la sonda de carne

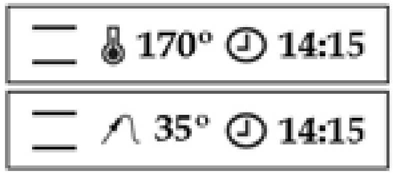
- Introduzca en el horno el asado preparado con la sonda de carne.
- Introduzca el conector de la sonda en la toma que se encuentra en el lateral superior izquierdo del horno.



- Al conectar la sonda verá en la pantalla el símbolo y parpadeando el valor de temperatura recomendado por el horno para realizar el cocinado.



- Si desea modificar la temperatura recomendada entonces toque los símbolos + y –.
- A continuación toque el símbolo OK.
- Finalmente seleccione una función o una receta de cocinado.
- Durante el cocinado, en la pantalla verá el símbolo y la temperatura que mide la sonda de carne en ese momento alternándose con la temperatura seleccionada.



- Cuando se alcance en el interior del asado la temperatura que usted haya seleccionado, entonces el horno se apagará, sonará una señal acústica durante unos instantes y el símbolo parpadeará.
- Toque en el símbolo para hacer desaparecer la señal acústica. El horno mostrará entonces la hora actual y el símbolo ON/OFF se quedará iluminado en color blanco. El horno está apagado.
- El asado está cocinado a su gusto y listo para servir.

Si durante el cocinado desea modificar la temperatura de la sonda de carne, toque en el símbolo . A continuación con los símbolos + y –, podrá modificar la temperatura seleccionada. Finalmente tocando el símbolo OK se escucharán 2 beep seguidos como confirmación del cambio.

Tabla de valores orientativos de cocinado con la sonda de carne.

COCINADO	Temperatura Sonda	Observaciones
Roast-Beef	35 - 40 °C	POCO HECHO
Roast-Beef	45 - 50 °C	AL PUNTO
Roast-Beef	55 - 60 °C	HECHO
Pierna de Ternasco	65 - 70 °C	
Codillo	80 - 85 °C	
Lomo (cinta)	65 - 70 °C	
Jamón	80 - 85 °C	
Pollo	75 - 80 °C	
Pavo asado	80 - 85 °C	

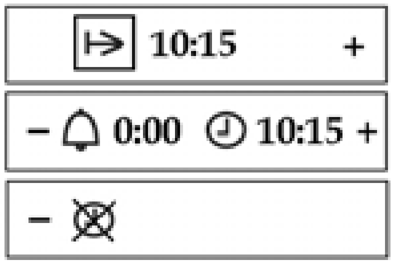
Programación de tiempo en cocinados con sonda de carne

Cuando cocine con la ayuda de la sonda de carne, sólo podrá programar en su horno la hora de inicio del cocinado, avisador, puesta en hora del reloj y modo stand-by.

No podrá programar la duración del cocinado ya que ésta viene determinada al instante en que se alcance la temperatura en el interior del asado medido por la sonda de carne.

Para realizar esta programación, después de haber conectado la sonda de carne al horno:

- Toque el símbolo quedando seleccionado en color rojo. Tocando en los símbolos + o – podrá ver en la pantalla las siguientes funciones de manejo del reloj, hora de inicio del cocinado, avisador, puesta en hora y modo stand-by.



- Cuando haya seleccionado la función hora de inicio del cocinado , toque el símbolo OK.
- A continuación verá en la pantalla el símbolo y la hora actual.



- Tocando los símbolos + o – seleccione la hora de inicio del cocinado.
- Toque en el símbolo OK, a continuación sonarán 2 beep seguidos y en la pantalla verá el símbolo y la hora de inicio seleccionada. Su horno permanecerá apagado.



- Alcanzada la hora programada, el horno se pondrá en marcha y realizará el cocinado.
- Cuando se alcance en el interior del asado la temperatura que usted haya seleccionado, entonces el horno se apagará, sonará una señal acústica durante unos instantes y el símbolo parpadeará.
- Toque en el símbolo para hacer desaparecer la señal acústica. El horno mostrará entonces la hora actual y el símbolo ON/OFF se quedará iluminado en color blanco. El horno está apagado.
- El asado está cocinado a su gusto y listo para servir.

Si desea modificar el tiempo seleccionado siga de nuevo las instrucciones indicadas anteriormente.

Otras funciones del horno

Función Seguridad Niños

Esta función bloquea el uso del horno, evitando su manipulación por parte de niños pequeños. Para activar la función:

- Primero active el horno tocando el símbolo ON/OFF, si su horno está apagado.
- A continuación toque a la vez los símbolos **–** y **OK**.
- Escuchará 1 beep prolongado y verá en la pantalla el símbolo . El horno está bloqueado.

Si en cualquier momento toca en el cristal del frontal de su horno, en la pantalla aparecerá el símbolo indicando que el horno está bloqueado.

Para desactivar la función sólo tiene que repetir las mismas instrucciones.

Iluminación del horno

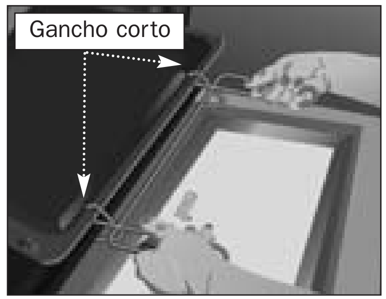
La luz interior del horno se encenderá:

- Al abrir la puerta del horno. Transcurrido un tiempo sin cerrar la puerta del horno, la luz se apagará para reducir el consumo eléctrico.
- Cuando se selecciona cualquier función de cocinado. Transcurrido un tiempo la luz se apagará.

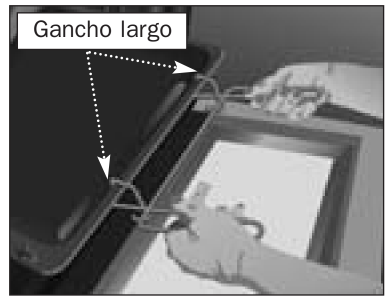
Si desea encender la luz durante el cocinado basta con tocar en el símbolo OK. Si se toca el símbolo OK durante un tiempo prolongado, la luz se mantendrá encendida durante todo el cocinado. Para apagar la luz basta con tocar de nuevo el símbolo OK.

Asa para la Extracción de Bandejas

El asa para la extracción de bandejas se emplea cuando usted necesita desplazar la bandeja en el momento de comprobar el estado del cocinado. Ver dibujos. Para manipular la bandeja fuera del horno es necesario el uso de guantes protectores.



Posición para bandeja pastelera. El gancho corto por encima de la bandeja.



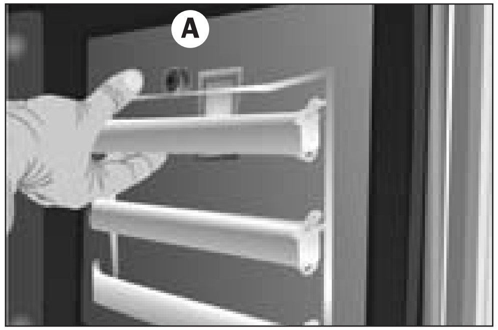
Posición para bandeja profunda. El gancho largo por encima de la bandeja.

Cambio de la lámpara del horno

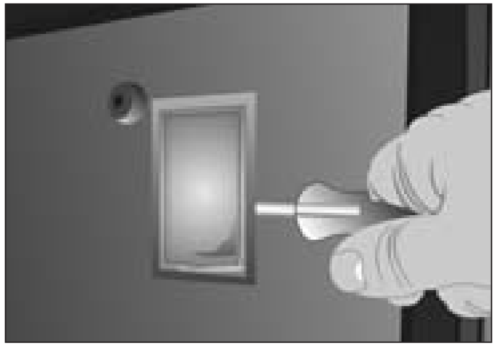
ATENCIÓN

Para cambiar la lámpara, asegúrese primero que el horno está desconectado de la red eléctrica.

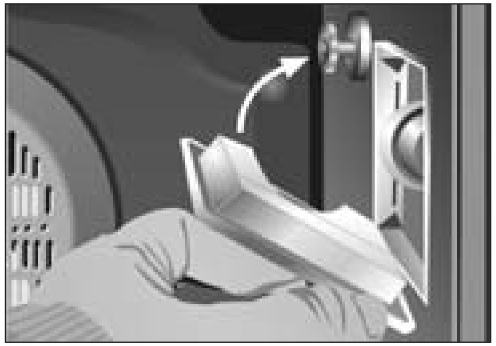
- Desmonte las guías telescópicas, soltándolas de la tuerca (A).



- Suelte la lente del portalámparas con la ayuda de una herramienta.

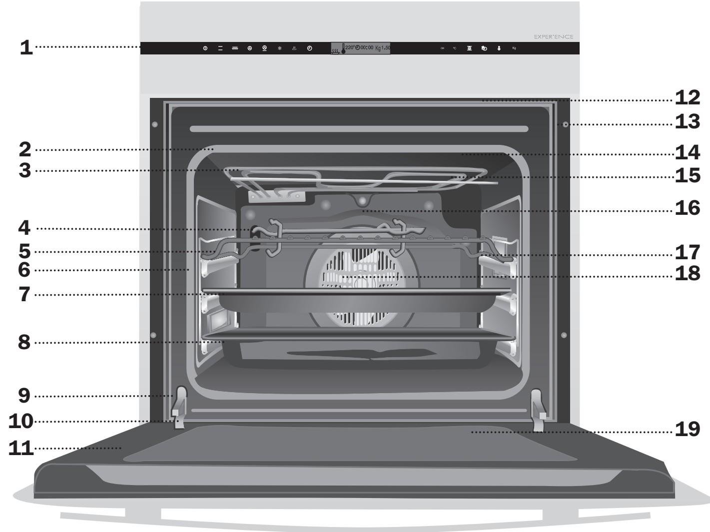


- Sustituya la lámpara.
- Monte de nuevo la lente, asegurando que encaja en posición correcta.



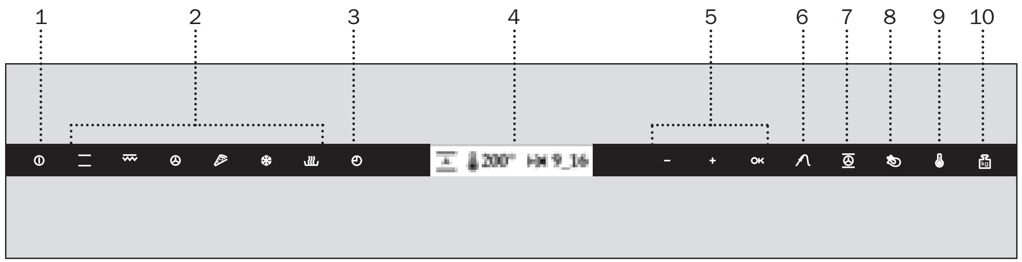
La lámpara a sustituir debe tener una resistencia a la temperatura de hasta 300 °C, solicítela en el servicio de asistencia técnica.

HX-790



1 Painel de Comandos com verniz anti-riscos
2 Junta de Forno
3 Resistência de Grill Dupla Rebatível
4 Asa para a extracção de tabuleiros
5 Grill
6 Guias Telescópicas
7 Tabuleiro de Pastelaria
8 Tabuleiro Profundo
9 Interruptor Porta
10 Dobradiça
11 Porta com 3 vidros
12 Saída de ar de refrigeração
13 Fixação ao Móvel
14 Ecrã do Grill
15 Saída de Fumos
16 Painel Traseiro
17 Lâmpadas Laterais
18 Turbina
19 Vidro Interior de Grande Tamanho

Painel de comandos



1 On/off do forno
2 Acesso rápido a funções de cozinhado
3 Acesso a funções do relógio electrónico
4 Ecrã de informação
5 Acesso ao deslocamento pelos menus ou validação de funções
6 Selecção de temperatura com a sonda de carne
7 Acesso a menu de funções de cozinhado
8 Acesso a menu de receitas de cozinhado
9 Selecção de temperatura de cozinhado
10 Selecção do peso do cozinhado

Funções de cozinhado do forno

Com as funções de cozinhado que se descrevem em seguida, disporá de múltiplas opções para realizar os seus cozinhados. Pode seguir as tabelas de cozinhado que se anexam a este manual para obter óptimos resultados.

Convencional
Utiliza-se em bolos em que o calor recebido deve ser uniforme e para que obtenham uma textura esponjosa.

Calor Superior (Resistência superior)
Apropriado para fornecer calor suavemente aos alimentos. Aquecer pratos.

Calor inferior (Resistência inferior)
Calor apenas a partir da parte inferior. Apropriado para aquecer pratos ou levantar massas de pastelaria e afins.

Grill e Resistência inferior
Especial para assados. Pode utilizar-se para qualquer peça, independentemente do seu tamanho.

Grill
Gratinado e assado superficial. Permite o dourado da capa exterior sem afectar o interior do alimento. Indicado para peças lisas como bifes, costeletas, peixe, tostas.

MaxiGrill
Permite o gratinado em maiores superfícies que no Grill, assim como uma maior potência de gratinado, obtendo um dourado do alimento de forma mais rápida.

Grill / MaxiGrill com Turbina
Permite o assado uniforme ao mesmo tempo que doura superficialmente. Ideal para grelhados. Especial para peças de grande volume como aves, caça... Recomenda colocar-se a peça de carne sobre a grelha do forno e o tabuleiro por baixo, para o escorrimento de sucos.

Atenção
Durante a utilização da função Grill, MaxiGrill ou Grill / MaxiGrill com Turbina a porta deve manter-se fechada.

Convencional com Turbina
Adequado para assados e pastelaria. O ventilador reparte de forma uniforme o calor no interior do forno, reduzindo o tempo e a temperatura de cozinhado.

Turbo
A turbina reparte o calor que provém de uma resistência situada na parte traseira do forno. Pela uniformidade da temperatura que se produz, permite cozinhar em 2 alturas ao mesmo tempo.

Turbo + calor inferior
Especial para cozinhar pizzas, empadas e bolos recheados de fruta.

Em lume lento
Especial para guisar carnes com molho, estufados, etc... à maneira tradicional, e em geral, para receitas que necessitem de ser cozinhadas "em lume lento", com tempos especialmente longos e baixa temperatura de cozinhado.

Para obter os melhores resultados, recomenda-se a utilização de caçarolas com tampa, verificando que estas são adequadas para forno.

Descongelação
Ver secção «Recomendações para a Descongelação de Alimentos»

Conservação de calor
Esta função permite dispor de um calor, no interior do forno, apropriado para manter quentes os seus pratos ou cozinhados até à hora de servi-los na mesa. Nesta função poderá variar a temperatura interior do forno apenas entre os 50 e os 90 °C. Com esta função pode manter a carne quente a 60 °C dentro do forno. As peças grossas de carne entre 1 e 2 horas e as peças delgadas durante 30-40 minutos.

Manuseamento do forno

Atenção

O seu forno electrónico incorpora tecnologia Touch-Control. Para manuseá-lo é suficiente tocar nos símbolos do vidro com o seu dedo.

A sensibilidade do touch-control adapta-se continuamente às condições ambientais. Ao ligar o forno à rede tenha a precaução de verificar que a superfície do vidro do painel de comandos está limpa e livre de qualquer obstáculo.

Se ao tocar no vidro com o dedo, o forno não responde correctamente deverá então esperar cerca de 30 segundos e voltar a tocar, se não reage é necessário que desligue o forno da rede eléctrica e após um instante volte a ligá-lo. Desta forma os sensores ajustar-se-ão automaticamente e responderão novamente ao tocar com o dedo.

Muito Importante

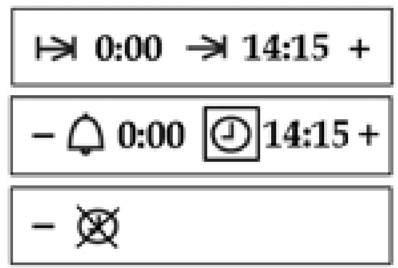
Em caso de corte de fornecimento eléctrico, apagar-se-á toda a programação do seu forno electrónico e aparecerá a piscar a indicação 12:00 no ecrã. Deverá colocá-lo na hora certa e programá-lo de novo.

Acertar o Relógio Electrónico

- Ao ligar o seu forno, observará que no ecrã aparece a piscar a indicação 12:00 e iluminam-se os símbolos –, + e OK.
- Tocando no vidro nos símbolos + ou – seleccionará a hora. Em seguida toque no símbolo OK.
- Tocando no vidro nos símbolos + ou – seleccionará os minutos. Em seguida toque no símbolo OK.
- Posteriormente escutará 2 beep seguidos como confirmação da hora escolhida.
- O forno mostrará a hora seleccionada e o símbolo ON/OFF iluminado em cor branca.

Se a qualquer momento deseja modificar a hora:

- Se está apagado, ligue o forno tocando no símbolo ON/OFF.
- Toque no símbolo ficando seleccionado em cor vermelha. Tocando nos símbolos + ou – poderá ver no ecrã as 5 funções de manuseamento do relógio, duração do cozinhado, hora de finalização, avisador, acertar a hora e modo stand-by.



- Quando tenha seleccionado a função acertar a hora, toque no símbolo OK.
- Posteriormente visualizará no ecrã a hora actual.



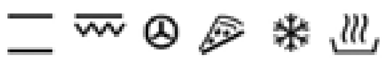
PORTUGUÊS

- Tocando no vidro nos símbolos + ou – seleccionará a hora. Em seguida toque no símbolo OK.
- Tocando no vidro nos símbolos + ou – seleccionará os minutos. Em seguida toque no símbolo OK.
- Posteriormente escutará 2 beep seguidos como confirmação da hora escolhida.

Funcionamento do forno

Para cozinhar com o seu forno deve tocar no símbolo ON/OFF. Em seguida verá em cor branca as diferentes possibilidades de manuseamento do forno.

- Símbolos de funções de cozinhado: É um acesso rápido às funções de cozinhado mais comuns.



- Símbolo : Funções do relógio electrónico. Para programar a utilização do seu forno com funções de tempo.
- Símbolos –, + e OK.
- Símbolo : Selecção de Funções de cozinhado do forno. Permite seleccionar a função de cozinhado que deseja mediante combinação de diferentes fontes de calor.
- Símbolo : Selecção de Receitas de cozinhado. Tem apenas que introduzir o alimento e indicar o seu peso no ecrã; o forno cozinhará para si de forma automática.

Se não seleccionar nenhuma função ou receita o forno apagar-se-á novamente mostrando a hora actual e o símbolo ON/OFF em cor branca.

Funções do Relógio Electrónico

1 **Duração do Cozinhado:** Permite cozinhar durante um tempo seleccionado, em seguida o forno apagar-se-á de forma automática.

2 **Hora de Finalização do Cozinhado:** Permite cozinhar até uma hora estabelecida, em seguida o forno apagar-se-á de forma automática.

3 **Duração e Fim do Cozinhado:** Permite programar a duração e a hora de finalização do cozinhado. Com esta função o forno colocar-se-á em funcionamento de forma automática à hora necessária para cozinhar durante o tempo seleccionado (Duração) e finalizando de forma automática à hora que indicada (Fim do Cozinhado).

4 **Avisador:** Gera um sinal sonoro no final do tempo, para isso não é necessário que o forno esteja a cozinhar.

5 **Modo Stand-by:** Este modo permite-lhe seleccionar entre ter o ecrã acesso (mostrando a hora actual) ou tê-lo apagado (stand-by, sem indicação nenhuma). Quando o ecrã está apagado, tocando em qualquer ponto do vidro da frente voltará a indicar-lhe a hora actual e acender-se-á o símbolo On/Off de colocação em funcionamento. Quando apague o forno e decorrido um breve tempo, o ecrã apagar-se-á pouco a pouco.

Programação da Duração do Cozinhado

1 Toque no símbolo ficando seleccionado em cor vermelha. Tocando nos símbolos + ou – poderá ver no ecrã as 5 funções de manuseamento do relógio, duração do cozinhado, hora de finalização, avisador, acertar a hora e modo stand-by.



2 Quando tenha seleccionado a função duração de cozinhado |→|, toque no símbolo OK.

3 Em seguida verá no ecrã o símbolo |→| e a indicação 0:00.



4 Tocando nos símbolos + ou – seleccione a duração do cozinhado.

5 Toque no símbolo OK, seguidamente soarão 2 beep seguidos e no ecrã verá o símbolo |→| e a duração seleccionada.



6 Decorrido o tempo programado, o forno desligar-se-á, soará um sinal sonoro durante um determinado tempo e os símbolos e |→| começarão a piscar.

7 Para parar o sinal sonoro ou para que cesse o piscar dos símbolos, toque no símbolo . O forno mostrará então a hora actual e o símbolo ON/OFF ficará iluminado em cor branca. O forno está apagado.

Se deseja modificar o tempo seleccionado siga de novo as instruções indicadas anteriormente.

Programação da Hora de Finalização do Cozinhado

1 Toque no símbolo ficando seleccionado em cor vermelha. Tocando nos símbolos + ou – poderá ver no ecrã as 5 funções de manuseamento do relógio, duração do cozinhado, hora de finalização, avisador, acertar a hora e modo stand-by.



2 Tocando nos símbolos + ou – seleccione no ecrã a função Hora de Finalização 5, posteriormente toque no símbolo OK.

3 Em seguida verá no ecrã o símbolo 5 e a hora actual.



4 Tocando nos símbolos + ou – seleccione a hora de finalização do cozinhado.

5 Toque no símbolo OK, em seguida soarão 2 beep seguidos e no ecrã verá o símbolo |→| e a duração.



6 Alcançada a hora seleccionada, o forno desligar-se-á, soará um sinal sonoro durante um determinado tempo e os símbolos e |→| começarão a piscar.

7 Para parar o sinal sonoro ou para que cesse o piscar dos símbolos, toque no símbolo . O forno mostrará então a hora actual e o símbolo ON/OFF ficará iluminado em cor branca. O forno está apagado.

Se deseja modificar o tempo seleccionado siga de novo as instruções indicadas anteriormente.

Programação da Duração e Fim do Cozinhado

1 Toque no símbolo ficando seleccionado em cor vermelha. Tocando nos símbolos + ou – poderá ver no ecrã as 5 funções de manuseamento do relógio, duração do cozinhado, hora de finalização, avisador, acertar a hora e modo stand-by.



2 Quando tenha seleccionado a função duração de cozinhado , toque no símbolo OK.

3 Em seguida verá no ecrã o símbolo e a indicação 0:00.

4 Tocando nos símbolos + ou – seleccione a duração do cozinhado.



5 Toque no símbolo OK, em seguida soarão 2 beep seguidos. No ecrã poderá ver o símbolo e a duração seleccionada.

6 Toque no símbolo . Tocando nos símbolos + ou – poderá ver no ecrã as 5 funções de manuseamento do relógio, duração do cozinhado, hora de finalização, avisador, acertar a hora e modo stand-by.



7 Tocando nos símbolos + ou – seleccione no ecrã a função Hora de Finalização , posteriormente toque no símbolo OK.

8 Em seguida verá no ecrã o símbolo e a hora actual.



9 Tocando nos símbolos + ou – seleccione a hora de finalização do cozinhado.

10 Toque no símbolo OK, em seguida soarão 2 beep seguidos.

11 O forno permanecerá apagado. No ecrã poderá ver o símbolo e a duração do cozinhado alternando com o símbolo e a hora de finalização, indicando que o forno está programado.



12 Quando se alcance a hora de início do cozinhado, o forno colocar-se-á em funcionamento e realizará o cozinhado durante o tempo seleccionado. No ecrã visualizar-se-á o símbolo e o tempo restante de cozinhado.



13 Decorrido o tempo de cozinhado seleccionado, o forno desligar-se-á, soará um sinal sonoro e os símbolos e começarão a piscar.

14 Para parar o sinal sonoro ou para que cesse o piscar dos símbolos, toque no símbolo . O forno mostrará então a hora actual e o símbolo ON/OFF ficará iluminado na cor branca. O forno está apagado.

Se deseja modificar o tempo seleccionado siga de novo as instruções indicadas anteriormente.

Programación del Avisador

1 Toque no símbolo ficando seleccionado em cor vermelha. Tocando nos símbolos + ou – poderá ver no ecrã as 5 funções de manuseamento do relógio, duração do cozinhado, hora de finalização, avisador, acertar a hora e modo stand-by.



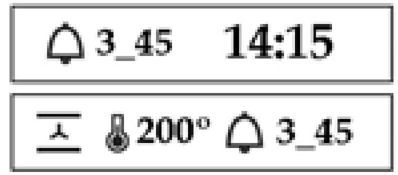
2 Quando tenha seleccionado a função avisador , toque no símbolo OK.

3 Em seguida verá no ecrã o símbolo e a indicação 0:00.



4 Tocando nos símbolos + ou – seleccione o tempo após o qual deseja que o relógio avise.

5 Toque no símbolo OK, em seguida soarão 2 beep seguidos e no ecrã verá o símbolo e o tempo restante até que o relógio avise.



6 Decorrido o tempo programado, soará um sinal sonoro e os símbolos e começarão a piscar.

7 Toque no símbolo para parar o sinal sonoro.

Se deseja modificar o tempo seleccionado siga de novo as instruções indicadas anteriormente.

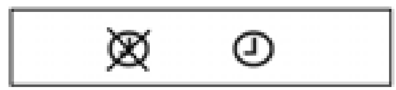
Modo stand-by

1 Toque no símbolo ficando seleccionado em cor vermelha. Tocando nos símbolos + ou – poderá ver no ecrã as 5 funções de manuseamento do relógio, duração do cozinhado, hora de finalização, avisador, acertar a hora e modo stand-by.



2 Quando tenha seleccionado a função , toque no símbolo OK.

3 Em seguida verá no ecrã as duas possibilidades para esta função, (ecrã apagado) e (ecrã aceso).

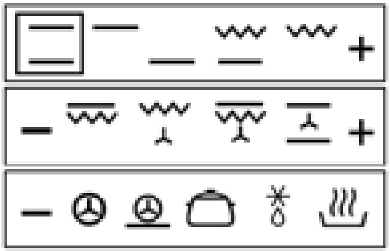


4 Tocando nos símbolos + ou – seleccione a opção desejada. Toque no símbolo OK.

5 Escutará 2 beep seguidos como confirmação da opção seleccionada.

Selecção de Funções de cozinhado do forno

- Acenda o forno tocando no símbolo ON/OFF.
- Toque no símbolo que estará iluminado no painel do forno.
- O símbolo mudará para cor vermelha. Tocando nos símbolos + ou –, poderá seleccionar uma das seguintes funções de cozinhado. (Ver apartado Funções de cozinhado do Forno).



- Toque no símbolo OK.
- Escutará 2 beep seguidos como confirmação da função que escolheu, o forno começará a cozinhar e em geral verá a seguinte informação no ecrã:



Onde se mostrará a função escolhida, a temperatura de cozinhado pré-estabelecida para essa função e a hora do dia ou função de relógio se se tiver programado alguma.

a) Se deseja alterar a função de cozinhado.

- Toque no símbolo .
- Siga as instruções indicadas anteriormente.

b) Se deseja modificar o valor da temperatura de cozinhado.

- Toque no símbolo , ficando seleccionado em cor vermelha.
- No ecrã verá o símbolo e o valor de temperatura seleccionado para esse cozinhado.



- Tocando nos símbolos + e –, indique o novo valor de temperatura do cozinhado.
- Toque no símbolo OK.
- Escutará 2 beep seguidos como confirmação da alteração.

c) Se deseja utilizar as funções do relógio electrónico para o seu cozinhado.

- Toque no símbolo , ficando seleccionado em cor vermelha.
- Tocando nos símbolos + ou – poderá ver no ecrã as 5 funções de manuseamento do relógio, duração do cozinhado, hora de finalização, avisador, acertar a hora e modo stand-by.
- Siga as instruções indicadas na secção Funções do Relógio Electrónico para programar a função que deseje.

Durante o cozinhado, verá piscar no ecrã o símbolo , indicando que nesse momento o forno está a transmitir calor ao alimento.

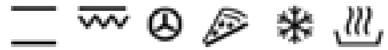
IMPORTANTE

Depois de se desligar a primeira vez o termóstato, escutará um sinal sonoro indicando que se alcançou a temperatura seleccionada.

Para apagar o forno é apenas necessário tocar no símbolo ON/OFF. No ecrã verá a hora actual e o símbolo ON/OFF em cor branca.

Acesso rápido a funções de cozinhado

Quando acende o forno (tocando no símbolo ON/OFF), imediatamente é lhe oferecida a possibilidade de um acesso rápido às seguintes funções de cozinhado, que estarão iluminadas em cor branca:



- Toque no símbolo da função de cozinhado que deseje.
- Escutará 2 beep seguidos como confirmação da função que escolheu, o forno começará o cozinhado e em geral verá a seguinte informação no ecrã:



Se deseja modificar a função de cozinhado ou a temperatura pré-estabelecida ou utilizar as funções do relógio electrónico, deve seguir as instruções indicadas anteriormente na secção "Selecção de Funções de cozinhado do forno". O caso da função é uma receita, se deseja modificá-la por favor consulte a secção seguinte.

Durante o cozinhado, verá piscar no ecrã o símbolo , indicando que nesse momento o forno está a transmitir calor ao alimento.

IMPORTANTE

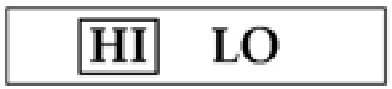
Depois de se desligar a primeira vez o termóstato, escutará um sinal sonoro indicando que se alcançou a temperatura seleccionada.

Para apagar o forno apenas é necessário tocar no símbolo ON/OFF. No ecrã verá a hora actual e o símbolo ON/OFF em cor branca.

Recomendações para a Descongelação de Alimentos

A descongelação realiza-se mediante um sistema de ar quente em 2 níveis, o nível HI para carnes em geral e o nível LO para peixes, pastelaria e pão.

1 Quando seleccione a função (siga as instruções da secção "Selecção de Funções de cozinhado do forno"), no ecrã verá:



2 Tocando no vidro nos símbolos + ou – poderá seleccionar o nível de descongelação HI ou LO. Em seguida toque no símbolo OK.

3 Finalmente escutará 2 beep seguidos como confirmação da selecção realizada.

Na descongelação de alimentos deve ter em conta que:

- Os alimentos sem embalagem devem ser colocados sobre o tabuleiro do forno ou sobre um prato.
- Para descongelar peças grandes de carne ou peixe deve colocá-las sobre a grelha e por baixo um tabuleiro para recolher os líquidos.
- As carnes e peixes não necessitam estar totalmente descongelados para cozinhá-los. É suficiente que a superfície esteja mole para poder adicionar os condimentos.
- Deve sempre cozinhar-se o alimento depois da descongelação.
- Não congelar de novo um alimento já descongelado.

Para os tempos de descongelação e o nível a seleccionar observe a seguinte tabela:

ALIMENTO	NÍVEL LO		NÍVEL HI	
	Peso	Tempo	Peso	Tempo
Pão	½ Kg	35 min		
Bolo	½ Kg	25 min		
Peixe	½ Kg	30 min		
Peixe	1 Kg	40 min		
Frango			1 Kg	75 min
Frango			1,5 Kg	90 min
Costeleta de novilho			½ Kg	40 min
Carne picada			½ Kg	60 min
Carne picada			1 Kg	120 min

Os tempos exibidos na tabela são de orientação, onde o tempo de descongelação dependerá da temperatura ambiente, peso do alimento e grau de congelação do alimento.

Receitas de cozinhado do forno

O seu forno oferece-lhe a possibilidade de cozinhar os seus alimentos seguindo as receitas propostas. Para tal tem apenas que seleccionar a receita apropriada (por favor consulte a secção Selecção de Receitas de Cozinhado), indicar o peso do alimento a cozinhar e introduzi-lo no forno.

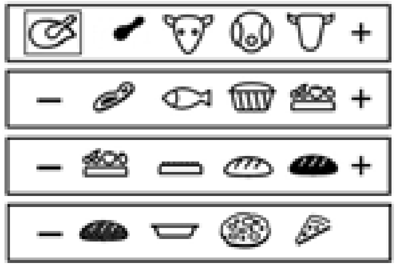
Não deve preocupar-se com mais nada, já que o forno cozinhará para si com óptimos resultados.

Seguidamente indicamos-lhe as possíveis receitas de cozinhado:

SÍMBOLO	RECEITAS	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERA-TURA	DURAÇÃO	CLASSE PESO	COZINHADOS
	Frango – aves	—	Segundo peso	Segundo peso	0,5 - 10 Kg	Frango, pato, peru, ganso
	Coxas de frango / aves	—	Segundo peso	Segundo peso	0,5 - 2 Kg	Coxas de frango, pato
	Vitela de leite	—	Segundo peso	Segundo peso	0,5 - 6 Kg	Vitela, assado carne picada, assado recheado
	Porco	—	Segundo peso	Segundo peso	0,5 - 10 Kg	Porco, leitão
	Vitela – Cordeiro	—	Segundo peso	Segundo peso	0,5 - 5 Kg	Vaca, cordeiro, vitela
	Costeletas	—	Segundo peso	Segundo peso	0,5 - 4 Kg	Costeletas vitela, porco, roastbeef
	Peixe	—	Segundo peso	Segundo peso	0,5 - 5 Kg	Peixes em geral
	Pastelaria em forma	—	140 - 170 °C	70 min	—	Bolos de forma, bolo de queijo
	Bolo de frutas(1)	—	150 - 180 °C	50 min	—	Recheado de frutas
	Bolo de frutas(2)	—	150 - 180 °C	35 min	—	Recheado de frutas e massa fina
	Bolo em tabuleiro	—	150 - 180 °C	—	—	Bolos sem recheios
	Pão branco	SIM	160 - 190 °C	Segundo peso	0,5 - 2 Kg	
	Pão negro	SIM	160 - 190 °C	Segundo peso	1 - 4 Kg	
	Pão Integral		120 - 160 °C	Segundo peso	1 - 3 Kg	
	Gratinados		160 - 190 °C	40 min	—	Gratinados de verduras, massa, batatas
	Pizza massa grossa	SIM	190 - 250 °C	12 min	—	
	Pizza massa fina	SIM	190 - 250 °C	9 min		

Selecção de receitas de cozinhado

- Acenda o forno tocando no símbolo ON/OFF.
- Toque no símbolo , ficando seleccionado em cor vermelha.
- No ecrã verá os símbolos das diferentes receitas de cozinhado propostas pelo seu forno:



- Tocando no símbolo + e – seleccione a receita que deseje. Toque no símbolo OK.
- Escutará 2 beep seguidos como confirmação da selecção realizada e verá a seguinte informação no ecrã:



Onde se mostrará o símbolo da receita elegida, a temperatura de cozinhado para essa receita e piscando o valor do peso preestabelecido para essa receita.

- Toque nos símbolos + ou – para modificar o peso de alimento a cozinhar. Finalmente toque no símbolo OK para aceitar a selecção.
- Se não toca no símbolo OK, cancelar-se-á o ecrã e passará a indicar a informação do cozinhado da receita.
- Escutará 2 beep seguidos como confirmação da receita escolhida, o forno começará o cozinhado e verá a seguinte informação no ecrã:



Onde se mostrará o símbolo da receita escolhida, a temperatura de cozinhado para essa receita e a duração calculada para essa receita.

Ao começar ou durante o cozinhado:

a) Se deseja alterar para outra função de cozinhado.

- Toque no símbolo .
- Siga as instruções indicadas anteriormente.

b) Se deseja modificar o valor da temperatura de cozinhado.

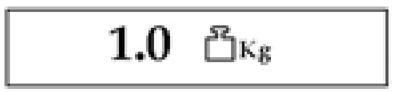
- Toque no símbolo , ficando seleccionado em cor vermelha.
- No ecrã visualizará o símbolo e o valor de temperatura seleccionado para esse cozinhado.



- Tocando nos símbolos + e –, indique o novo valor de temperatura do cozinhado.
- Toque no símbolo OK.
- Escutará 2 beep seguidos como confirmação da alteração.

c) Se deseja modificar o peso do alimento a cozinhar (apenas nos 10 primeiros minutos de cozinhado, depois já não será possível modificar o seu peso).

- Toque no símbolo , ficando seleccionado em cor vermelha.
- No ecrã verá o símbolo e o valor em peso do alimento a cozinhar seguindo a receita que seleccionou.



- Toque nos símbolos + e –, para modificar este peso.
- Finalmente toque no símbolo OK.

- Escutará 2 beep seguidos como confirmação da alteração.

Tenha em conta que ao modificar o peso do alimento a cozinhar, automaticamente pode variar a duração ou a temperatura seguindo os parâmetros da receita de cozinhado que escolheu.

d) Se deseja utilizar as funções do relógio electrónico para o seu cozinhado.

- Toque no símbolo , ficando seleccionado em cor vermelha. Mostrar-se-ão no ecrã as 4 funções de manuseamento do relógio.
- Siga as instruções indicadas na secção "Funções do Relógio Electrónico" para programar a função que deseje.

Durante o cozinhado, verá piscar no ecrã o símbolo , indicando que nesse momento o forno está a transmitir calor ao alimento.

IMPORTANTE

Depois de se desligar a primeira vez o termóstato, escutará um sinal sonoro indicando que o pré-aquecimento terminou.

Informação importante para o cozinhado com receitas

- Quando selecciona uma receita e a partir do peso que indica, o forno calcula de forma automática a temperatura e a duração necessária para o seu cozinhado, no entanto pode modificar estes valores. A duração do cozinhado refere-se a um forno sem pré-aquecer sempre que não se indique expressamente o contrário.
- Por este motivo é muito importante seleccionar o peso adequado do alimento a cozinhar, para que a receita se realize de forma satisfatória.
- Se cozinha com a sonda de carne, o forno determinará apenas a temperatura do seu cozinhado. A duração dependerá da temperatura que tenha seleccionado para a sonda.
- Com os programas de assado, decorrido um tempo de cozinhado, o forno avisará que é recomendável dar a volta ao assado. Quando se alcance este instante, o forno emitirá durante um determinado tempo um sinal sonoro. Verá ainda no ecrã o símbolo , até que tenha dado a volta ao assado.





Se não der a volta ao assado, o forno continuará com a receita de cozinhado que tem programada.

- Ao cozinhar com as receitas de assado deve ter em conta que carnes com excessiva camada de gordura necessitarão que se aumente de forma notória a duração do cozinhado. Da mesma forma em caso de cozinhar várias peças de carne, deverá prolongar a duração do cozinhado.
- Para as receitas de pastelaria, pão ou gratinados deve ter em conta que as receitas estão preparadas considerando um peso de 500 g de farinha ou 1 kg de batatas ou verdura crua.
- Se deseja cozinhar quantidades maiores, então será necessário diminuir um pouco a temperatura e aumentar a duração do cozinhado (cerca de 10 minutos por kg a mais).
- Se deseja cozinhar quantidades mais pequenas terá que fazê-lo com menos tempo e a uma temperatura mais alta.

ATENÇÃO

As receitas de Pão Branco, Pão Escuro, Pizza massa fina e Pizza massa grossa realizam-se com um pré-aquecimento do forno vazio antes de introduzir o alimento.

Desta forma o forno está à temperatura apropriada para realizar nas melhores condições estes cozinhados.

Para o resto das receitas não se considera necessário pré-aquecer o forno.

Quando cozinhe utilizando estas receitas, deve proceder como indicamos em seguida:

- Primeiro seleccioná-la, em seguida o forno começará a aquecer.
- **IMPORTANTE**: Não deve introduzir o alimento até que o seu forno avise.
- Durante o pré-aquecimento do forno, verá piscar no ecrã o símbolo da receita escolhida e o símbolo .
- Ao alcançar a temperatura fixada na receita, o forno emitirá um sinal sonoro. Já pode introduzir o alimento.
- **O sinal sonoro permanecerá até que introduza o alimento.**
- Finalmente cozinhar-se-á de forma automática seguindo a receita escolhida.

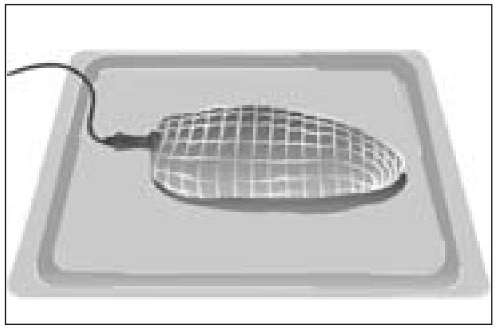
Cozinhado com Sonda de Carne

A sonda de carne mede a temperatura no interior do assado. Quando esta temperatura alcança um valor previamente seleccionado, então o forno desligar-se-á automaticamente.

Ao cozinhar com a sonda de carne, asseguramos um resultado óptimo do cozinhado independentemente do tipo de carne ou do peso do assado.

Como colocar a sonda de carne?

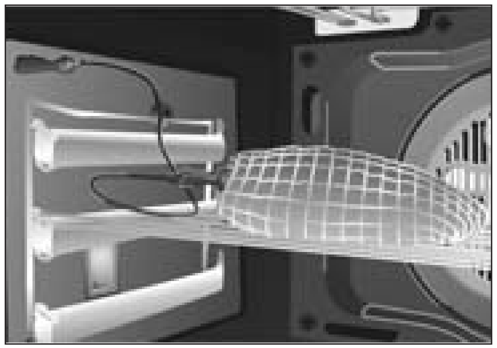
- Utilize unicamente a sonda de carne original.
- Coloque a sonda antes de começar o assado.
- Enfie a sonda sobre um dos lados do assado, de forma que a ponta se fique no centro do mesmo.
- Enfie a sonda de forma completa e até ao cabo.



- Recomenda-se dar a volta ao assado a meio do cozinhado, logo é necessário tê-lo em conta para não ter dificuldades com a sonda.
- A ponta da sonda não deve tocar no osso nem em zonas de gordura. Tão-pouco deve ficar em zona oca como pode ocorrer no caso das aves.

Utilização da sonda de carne

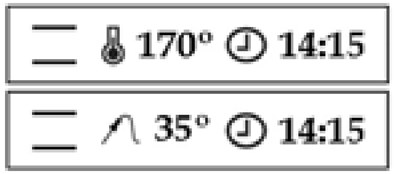
- Introduza no forno o assado preparado com a sonda de carne.
- Introduza a ficha da sonda na tomada que se encontra na parte lateral superior esquerda do forno.



- Ao ligar a sonda verá no ecrã o símbolo e a piscar o valor de temperatura recomendado pelo forno para realizar o cozinhado.



- Se deseja modificar a temperatura recomendada toque nos símbolos + e –.
- Em seguida toque no símbolo OK.
- Finalmente seleccione uma função ou uma receita de cozinhado.
- Durante o cozinhado, no ecrã verá o símbolo e a temperatura medida pela sonda de carne nesse momento alternando com a temperatura seleccionada.



- Quando se alcance no interior do assado a temperatura que seleccionou, então o forno apagar-se-á, soará um sinal sonoro durante uns instantes e o símbolo piscará.
- Toque no símbolo para parar o sinal sonoro. O forno mostrará então a hora actual e o símbolo ON/OFF ficará iluminado em cor branca. O forno está apagado.
- O assado está cozinhado a seu gosto e pronto a servir.

Se durante o cozinhado deseja modificar a temperatura da sonda de carne, toque no símbolo . Em seguida com os símbolos + e –, poderá modificar a temperatura seleccionada. Finalmente tocando no símbolo OK escutar-se-ão 2 beep seguidos como confirmação da alteração.

Tabela de valores de orientação de cozinhado com a sonda de carne.

COZINHADO	Temperatura Sonda	Observações
Roast-Beef	35 - 40 °C	MAL PASSADO
Roast-Beef	45 - 50 °C	NO PONTO
Roast-Beef	55 - 60 °C	BEM PASSADO
Perna de Cordeiro	65 - 70 °C	
Pá	80 - 85 °C	
Lombo de porco	65 - 70 °C	
Perna de porco	80 - 85 °C	
Frango	75 - 80 °C	
Peru assado	80 - 85 °C	

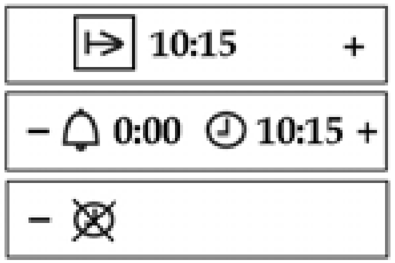
Programação de tempo em cozinhados com sonda de carne

Quando cozinhe com a ajuda da sonda de carne, apenas poderá programar no seu forno a hora de início do cozinhado, avisador, acertar a hora do relógio e modo stand-by.

Não poderá programar a duração do cozinhado já que esta vem determinada no instante em que se alcance a temperatura no interior do assado medido pela sonda de carne.

Para realizar esta programação, depois de ter ligado a sonda de carne ao forno:

- Toque no símbolo ficando seleccionado em cor vermelha. Tocando nos símbolos + ou – poderá ver no ecrã as seguintes funções de manuseamento do relógio, hora de início do cozinhado, avisador, acertar a hora e modo stand-by.



- Quando tenha seleccionado a função hora de início do cozinhado , toque no símbolo OK.
- Em seguida verá no ecrã o símbolo e a hora actual.



- Tocando nos símbolos + ou – seleccione a hora de início do cozinhado.
- Toque no símbolo OK, em seguida soarão 2 beep seguidos e no ecrã verá o símbolo e a hora de início seleccionada. O seu forno permanecerá apagado.



- Alcançada a hora programada, o forno colocar-se-á em funcionamento e realizará o cozinhado.
- Quando se alcance no interior do assado a temperatura que tenha seleccionado, então o forno apagar-se-á, soará um sinal sonoro durante uns instantes e o símbolo piscará.
- Toque no símbolo para fazer desaparecer o sinal sonoro. O forno mostrará então a hora actual e o símbolo ON/OFF ficará iluminado em cor branca. O forno está apagado.
- O assado está cozinhado ao seu gosto e pronto a servir.

Se deseja modificar o tempo seleccionado siga de novo as instruções indicadas anteriormente.

Outras funções do forno

Função Segurança Crianças

Esta função bloqueia a utilização do forno, evitando a sua manipulação por parte de crianças pequenas. Para activar a função:

- Primeiro active o forno tocando no símbolo ON/OFF, se o seu forno estiver apagado.
- Em seguida toque ao mesmo tempo nos símbolos **–** e **OK**.
- Escutará 1 beep prolongado e verá no ecrã o símbolo . O forno está bloqueado.

Se a qualquer momento toca no vidro do painel do seu forno, no ecrã aparecerá o símbolo indicando que o forno está bloqueado.

Para desactivar a função tem apenas que repetir as mesmas instruções.

Iluminação do forno

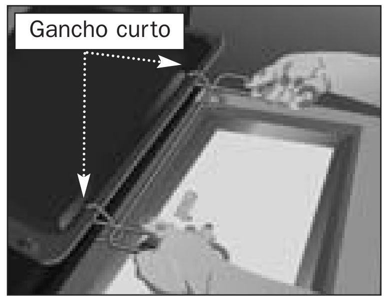
A luz interior do forno acender-se-á:

- Ao abrir a porta do forno. Decorrido um tempo sem fechar a porta do forno, a luz apagar-se-á para reduzir o consumo eléctrico.
- Quando se selecciona qualquer função de cozinhado. Decorrido um tempo a luz apagar-se-á.

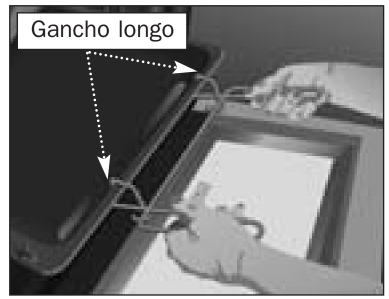
Se deseja acender a luz durante o cozinhado basta tocar no símbolo OK. Se se toca no símbolo OK durante um tempo prolongado, a luz manter-se-á acesa durante todo o cozinhado. Para apagar a luz basta tocar de novo no símbolo OK.

Asa para a Extracção de Bandejas

A asa para a extracção de tabuleiros utiliza-se quando necessita deslocar o tabuleiro no momento de comprovar o estado do cozinhado. Ver desenhos. Para manipular o tabuleiro fora do forno é necessária a utilização de luvas protectoras.



Posição para tabuleiro pastelaria. O gancho curto por cima do tabuleiro.



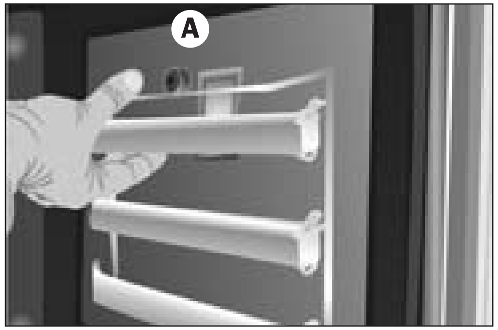
Posição para tabuleiro profundo. O gancho longo por cima do tabuleiro.

Troca da lâmpada do forno

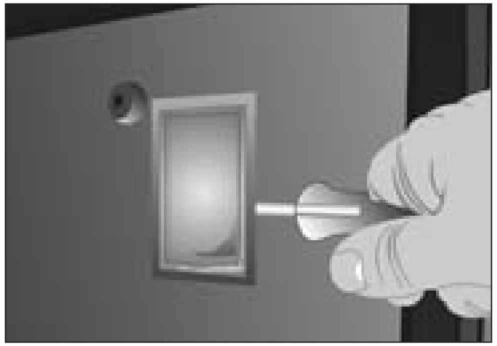
ATENÇÃO

Para trocar a lâmpada, assegure-se primeiro que o forno está desligado da rede eléctrica.

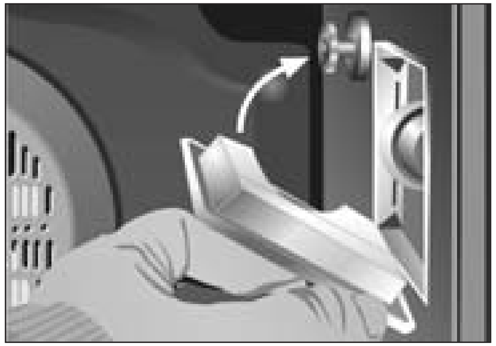
- Desmonte as guias telescópicas, soltando-as da porca (A).



- Solte a lente do porta-lâmpadas com a ajuda de uma ferramenta.

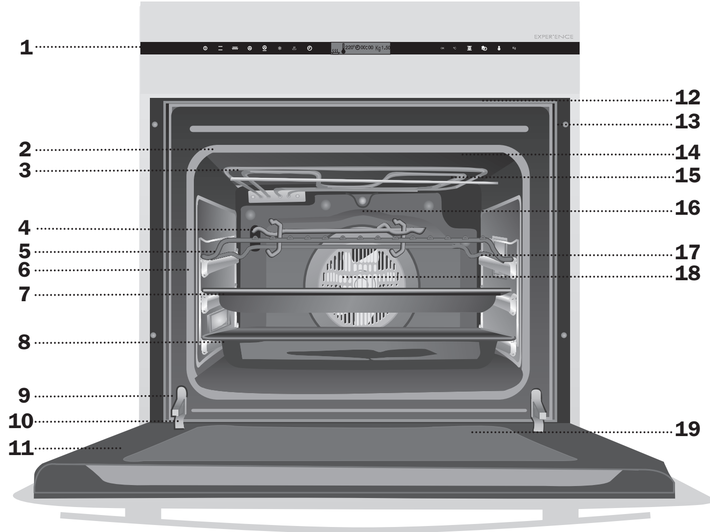


- Substitua a lâmpada.
- Monte de novo a lente, assegurando que a encaixa na posição correcta.



A lâmpada a substituir deve ter uma resistência à temperatura até 300 °C, solicite-a no serviço de assistência técnica.

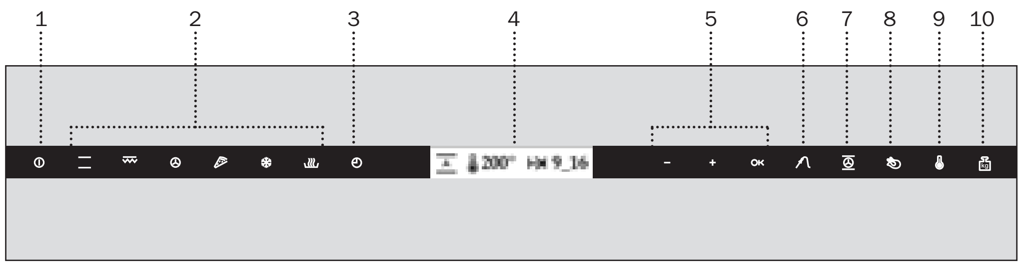
HX-790



1 Front control panel with anti-fingerprint finish
2 Oven Seal
3 Double folding grill elements
4 Handle for extracting shelves
5 Grid shelf
6 Telescoping guide rails
7 Cake shelf
8 Deep shelf
9 Door switch
10 Hinge
11 Triple glazed door
12 Air cooling outlet
13 Cabinet Mounting
14 Grill Screen
15 Smoke Outlet
16 Back Wall Panel
17 Side lights
18 Fan
19 Full size interior glass

ENGLISH

Control Panel



1 On/off switch for oven
2 Quick access to cooking settings
3 Access to electronic timer settings
4 Information screen
5 Access to menu navigation or checking settings
6 Selecting temperature with the meat probe
7 Access to cooking setting menu
8 Access to recipe menu
9 Selection of cooking temperature
10 Selection of food weight

Oven cooking settings

With the cooking settings described below, you will have several options for oven cooking. You can use the table of cooking times provided with this manual for optimum results.

Conventional

This setting is for use when baking cakes where the heat should be even to give a spongy texture.

Top heat

For when you need to heat food gently. Plate warming.

Bottom heat

Heat only comes from beneath. Suitable for warming plates or letting dough rise.

Grill and Lower Element

Ideal for roasts. This setting can be used with any size joints of meat.

Grill

Toasting and browning. This setting allows the surface to be cooked without affecting the inside of the food. Suitable for flat pieces such as steaks, ribs, fish and toasts.

MaxiGrill

For toasting larger surfaces than possible with the Grill setting, in addition to greater toasting power for faster food browning.

Grill / MaxiGrill with Fan

For even roasting and simultaneous surface browning. Ideal for mixed grills. Perfect for bulky pieces such as poultry and game. The meat should be placed on the oven grid with the tray below to collect meat juices.

Caution

The door must be closed during use with Grill, MaxiGrill or Grill / MaxiGrill with Fan.

Conventional with Fan

Suitable for roasts and cakes. The fan spreads the heat evenly throughout the inside of the oven to reduce cooking time and temperature.

Turbo

The fan spreads the heat coming from an element located at the back of the oven. As a result of the evenly distributed temperature, food can be cooked on two levels at the same time.

Turbo + bottom heat

Ideal for baking pizzas, pies, and fruit tarts or sponges.

Slow cooker

Designed to cook casseroles, stews, etc, in the traditional way, and for all recipes specifying long cooking times and low heat.

For the best results, we recommend using covered casserole pans with lids, first making sure they can be used in the oven.

Defrosting

See the section “Recommendations for Defrosting Food”

Keeping warm

This setting provides the right level of heat for keeping prepared food warm in the oven until you are ready to serve them. Using this setting, the oven temperature range is limited to 50-90 °C. This setting can keep meat warm at 60 °C in the oven. Large cuts of meat can be warmed for 1 to 2 hours, and smaller cuts for 30-40 minutes.

Oven Use

Caution

The electronic clock features Touch-Control technology. To operate, simply touch the glass control symbols with your fingertip.

The touch control sensitivity continuously adapts to changing conditions. Ensure that the glass fronted control surface is clean and free of any obstacles when turning on the oven.

If the clock does not respond correctly when you touch the glass, you will need to turn off the oven for a few seconds and then turn it back on. By doing this, the sensors adjust automatically and will react once more to fingertip control.

Very important

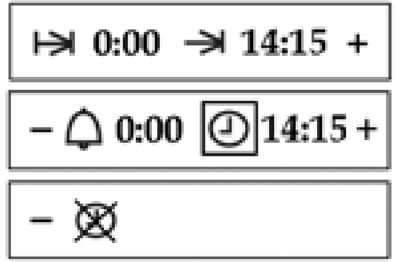
In the event of power failure, your electronic clock timer settings will be erased and 12:00 will flash on the clock display. Reset the clock and programme again.

Setting the Electronic Clock

- When you connect the oven, you will notice that 12:00 will flash and the symbols + and – light up.
- Touch the + and – symbols on the glass to set the hour. Then touch the OK symbol.
- Touch the + and – symbols to set the minutes. Then touch the OK symbol.
- You will then hear a double beep confirming the time set.
- The oven will display the time set and the ON/OFF symbol lit up in white.

If you want to change the time:

- If the oven is off, turn it on by touching the ON/OFF symbol.
- Touch the symbol which will stay lit up in red. Touching the + and – symbols, you will see the 5 clock settings on the screen: cooking time, end time, alarm, setting the clock and stand-by mode.



- When you have chosen the clock-setting function, touch the OK symbol.
- You will then see the current time set on the screen.



- Touch the + and – symbols on the glass to set the hour. Then touch the OK symbol.
- Touch the + and – symbols to set the minutes. Then touch the OK symbol.
- You will then hear a double beep confirming the time set.

Oven Settings

To cook with your oven, touch the ON/OFF symbol. You will then see the different possibilities for using your oven lit up in white.

- Cooking setting symbols: Quick access to the most used cooking settings.



- Symbol : Electronic Clock Settings. For programming your oven with timer settings.
- Symbols –, + and OK.
- Symbol : Selecting oven cooking settings. Enables you to select the cooking setting by combining different heat sources.
- Symbol : Selection of recipes. Simply put the food in and indicate its weight on the screen; the oven will automatically cook it for you.

If you do not select any setting or recipe, the oven will turn itself off again, showing the current time and the ON/OFF symbol in white.

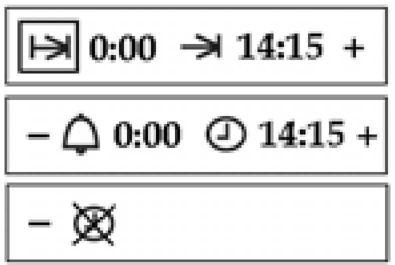
ENGLISH

Electronic Clock Settings

1 **Cooking Time:** This setting allows you to programme cooking time length, after which the oven will turn off automatically.
2 **Cooking Stop Time:** This setting allows you to programme the time for cooking to stop, after which the oven will turn off automatically.
3 **Cooking Time and Cooking Stop Time:** This setting allows both cooking time length and the stop time to be programmed. The oven switches on automatically at the set time and operates for the cooking time it has been programmed for. It switches itself off automatically at the entered stop time.
4 **Timer Alarm:** An audible signal is produced at the programmed time, even if the oven is not being used.
5 **Stand-by mode:** This mode permits you to choose between having the display screen on (showing the time) or off (stand-by, with nothing displayed). When the screen is off, touching any part of the glassed front will bring up the clock again, and the On/off symbol will light up. When the oven is turned off, the display screen will gradually turn itself off.

Programming Cooking Time

1 Touch the symbol 🕓 which will stay lit up in red. Touching the + and – symbols, you will see the 5 clock settings on the screen: cooking time, end time, alarm, setting the clock and stand-by mode.



2 When you have chosen the cooking time setting |→| , touch the OK symbol.
3 You will see the symbol |→| and the indication 0:00 on the screen.



4 Touch the + or — symbols to programme the cooking time.
5 Touch the OK symbol. You will hear a double beep and see the symbol |→| and the selected cooking time.



6 After the programmed cooking time, the oven will switch itself off, an alarm will sound briefly, and the symbols 🕓 and |→| will start blinking.
7 To stop the alarm or the blinking, touch symbol 🕓. The oven will then show the current time and the ON/OFF symbol will be lit up in white. The oven is now off.

If you want to change the selected cooking time, follow the instructions above again.

Programming the Cooking Stop Time

1 Touch the symbol 🕓 which will stay lit up in red. Touching the + and – symbols, you will see the 5 clock settings on the screen: cooking time, end time, alarm, setting the clock and stand-by mode.



2 Touching the + and – symbols, select the End Cooking Time setting →| , and then touch the OK symbol.
3 You will see the symbol →| and the current time on the screen.



4 Touch the + or — symbols to programme the end of cooking time.
5 Touch the OK symbol. You will hear a double beep and see the symbol |→| and the selected end time.

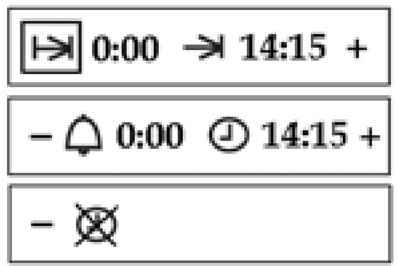


6 After the programmed time, the oven will switch itself off, an alarm will sound briefly, and the symbols 🕓 and |→| will start blinking.
7 To stop the alarm or the blinking, touch symbol 🕓. The oven will then show the current time and the ON/OFF symbol will be lit up in white. The oven is now off.

If you want to change the selected cooking time, follow the instructions above again.

Programming Cooking Time and Cooking Stop Time

1 Touch the symbol 🕓 which will stay lit up in red. Touching the + and – symbols, you will see the 5 clock settings on the screen: cooking time, end time, alarm, setting the clock and stand-by mode.



2 When you have chosen the cooking time setting |→| , touch the OK symbol.
3 You will see the symbol |→| and the indication 0:00 on the screen.



4 Touch the + or — symbols to programme the cooking time.
5 Touch the OK symbol. You will hear a double beep. On the screen the symbol |→| and the selected cooking time will be displayed.
6 Touch the symbol 🕓. Touching the + and – symbols, you will see the 5 timer settings on the screen: cooking time, end time, alarm, setting the clock and stand-by mode.



7 Touching the + and – symbols, select the End Cooking Time setting →| , and then touch the OK symbol.
8 You will see the symbol →| and the current time on the screen.



9 Touch the + or — symbols to programme the end of cooking time.
10 Touch the OK symbol. You will hear a double beep.
11 The oven will stay off. The screen will display the symbol |→| and the cooking time alternating with the symbol →| and the end time, indicating that the oven is programmed.



12 When it is time to start cooking, the oven will turn on and will operate for the programmed cooking time. The symbol and the remaining cooking time will be displayed on the screen.



13 After the programmed cooking time, the oven will switch itself off, an alarm will sound briefly, and the symbols and will start blinking.

14 To stop the alarm or the blinking, touch symbol . The oven will then show the current time and the ON/OFF symbol will be lit up in white. The oven is now off.

If you want to change the selected cooking time, follow the instructions above again.

Programming the Timer Alarm

1 Touch the symbol which will stay lit up in red. Touching the + and – symbols, you will see the 5 clock settings on the screen: cooking time, end time, alarm, setting the clock and stand-by mode.



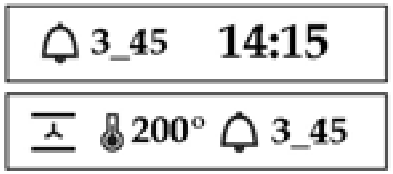
2 When you have chosen the alarm setting , touch the OK symbol.



3 You will see the symbol and the indication 0:00 on the screen.

4 Set the time after which the alarm should sound by touching the + or – symbols.

5 Touch the OK symbol. You will hear a double beep and see the symbol and the selected alarm time on the screen.



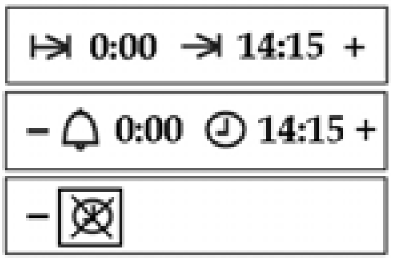
6 After the set time, an alarm will sound and the symbols and will start blinking.

7 Touch symbol to stop the alarm.

If you want to change the selected cooking time, follow the instructions above again.

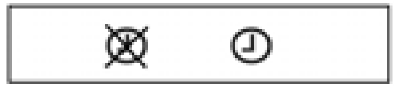
Stand-by mode

1 Touch the symbol which will stay lit up in red. Touching the + and – symbols, you will see the 5 clock settings on the screen: cooking time, end time, alarm, setting the clock and stand-by mode.



2 When you have chosen setting , touch the OK symbol.

3 The screen will then display the two options for this setting, (screen off) and (screen on).

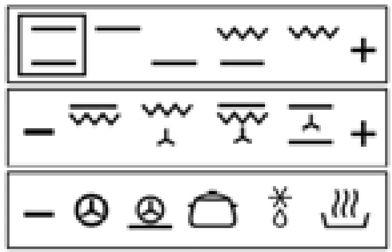


4 Touch the symbols + and – to select the preferred option. Touch the OK symbol.

5 You will hear a double beep confirming the selected option.

Selecting oven cooking settings

- Turn the oven on by touching the ON/OFF symbol.
- Touch symbol which will be lit up on the control panel.
- The symbol will change to red. Touching the + and – symbols, you can select one of the following cooking settings. (See the section Oven cooking settings).



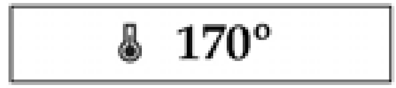
- Touch the OK symbol.
- You will hear a double beep confirming the selected setting. The oven will begin cooking and in most cases you will see the following information on the screen:



The selected setting, the preset cooking temperature for that setting and the clock or timer setting if any has been programmed.

a) If you want to change the cooking setting:
- Touch symbol .
- follow the instructions above.

b) If you want to change the cooking temperature:
- Touch the symbol which will stay lit up in red.
- You will see symbol and the selected temperature for the cooking job on the screen.



- Touch the + and – symbols to set the new cooking temperature.
- Touch the OK symbol.
- The two beeps you hear after that will confirm the new time has been set.

c) If you want to use the electronic timer for cooking:
- Touch the symbol which will stay lit up in red.
- Touching the + and – symbols, you will see the 5 clock settings on the screen: cooking time, end time, alarm, setting the clock and stand-by mode.
- Follow the instructions in the section “Electronic Clock Settings” to programme the settings you want.

During cooking the symbol will blink, indicating that the oven is transmitting heat to the food.

IMPORTANT

After the thermostat is turned off the first time, you will hear a sound indicating the selected temperature has been reached.

To turn the oven off, you only need to touch the ON/OFF symbol. The screen will display the clock and the ON/OFF symbol in white.

ENGLISH

Quick access to cooking settings

When you turn the oven on (touching the ON/OFF symbol), it immediately offers you the possibility of quick access to the following cooking settings, which will be lit up in white:



- Touch the symbol for the cooking setting you want.
- You will hear a double beep confirming the selected setting. The oven will begin cooking and in most cases you will see the following information on the screen:



If you want to change the cooking setting or set temperature, or use the electronic timer settings, follow the instructions shown above in the section “Selecting oven cooking settings”. Setting is a recipe. If you want to change it, please consult the next section.

During cooking the symbol will blink, indicating that the oven is transmitting heat to the food.

IMPORTANT

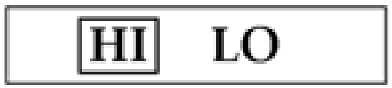
After the thermostat is turned off the first time, you will hear a sound indicating the selected temperature has been reached.

To turn the oven off, you only need to touch the ON/OFF symbol. The screen will display the clock and the ON/OFF symbol in white.

Recommendations for Defrosting Food

The defrost setting works by means of a 2-level system of hot air. HI is for meats in general and LO is for fish, cakes, pastries and bread.

1 When you select the setting (follow the instructions in “Selecting oven cooking settings”), the screen will display:



2 Touch the + and – symbols to select the HI or LO defrosting levels. Then touch the OK symbol.

3 The two beeps you hear after that will confirm the selection.

When defrosting, remember:

- Unpackaged food should be placed on the oven tray or on a dish.
- Defrost large pieces of meat or fish by placing them over the grid with a tray underneath to collect any liquid.
- Meat and fish do not need to be completely thawed before cooking. Condiments can be added once the surface is soft.
- Food should always be cooked after defrosting.
- Do not freeze food that has been defrosted.

See the following chart for defrosting times and temperature levels.

FOOD	**LO LEVEL**		**HI LEVEL**	
	Weight	**Time**	**Weight**	**Time**
Bread	½ Kg	35 min		
Cake	½ Kg	25 min		
Fish	½ Kg	30 min		
Fish	1 Kg	40 min		
Chicken			1 Kg	75 min
Chicken			1,5 Kg	90 min
Rib steak			½ Kg	40 min
Minced meat			½ Kg	60 min
Minced meat			1 Kg	120 min

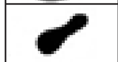
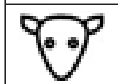
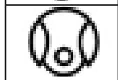
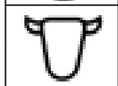
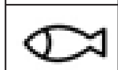
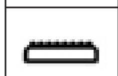
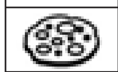
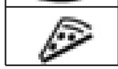
The times shown in the chart are a guide. The time needed for defrosting will depend on the temperature of the room, weight of the food and how deeply frozen it is.

Oven cooking settings

Your oven offers the possibility of cooking according to the following recipes. To do this, just choose the appropriate recipe (please see the section “Selecting recipes”), enter the weight of the food to be coked and put it in the oven.

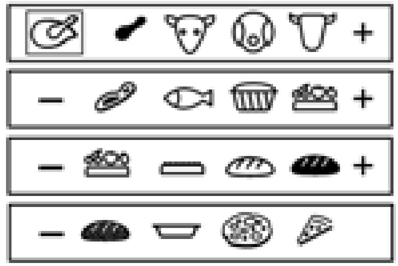
There is no need to worry about anything else, as the oven will cook it for you, with perfect results.

Possible recipes are shown below:

SYMBOL	RECIPES	PRE-HEATING	TEMPERA-TURE	DURATION	WEIGHT RANGE	DISHES
	Chicken - poultry	—	According to weight	According to weight	0,5 - 10 Kg	Chicken, duck, turkey, etc
	Chicken legs-	—	According to weight	According to weight	0,5 - 2 Kg	Chicken or duck legs
	Veal	—	According to weight	According to weight	0,5 - 6 Kg	Roast beef, minced meat, stuffed roast
	Pork	—	According to weight	According to weight	0,5 - 10 Kg	Pork, sucking pig
	Beef - lamb	—	According to weight	According to weight	0,5 - 5 Kg	Beef, lamb, veal joints
	Chops	—	According to weight	According to weight	0,5 - 4 Kg	Beef or pork chops
	Fish	—	According to weight	According to weight	0,5 - 5 Kg	Fish
	Sponge or fruit cakes	—	140 - 170 °C	70 min	—	Cakes, cheesecake
	Fruit tart(1)	—	150 - 180 °C	50 min	—	Fruit filling
	Fruit tart(2)	—	150 - 180 °C	35 min	—	Fruit filling and shortcrust
	Cupcakes	—	150 - 180 °C	—	—	Cupcakes
	White bread	YES	160 - 190 °C	According to weight	0,5 - 2 Kg	
	Rye bread	YES	160 - 190 °C	According to weight	1 - 4 Kg	
	Wholemeal bread		120 - 160 °C	According to weight	1 - 3 Kg	
	Gratins		160 - 190 °C	40 min	—	Gratins of vegetables, pasta, potatoes
	Thick base pizza	YES	190 - 250 °C	12 min	—	
	Fine base pizza	YES	190 - 250 °C	9 min		

Selection of recipes

- Turn the oven on by touching the ON/OFF symbol.
- Touch the symbol which will stay lit up in red.
- The screen will display the different recipes proposed by the oven:



- Touch the + and – symbols to select the desired recipe. Touch the OK symbol.
- You will hear a double beep confirming your selection and the screen will display the following information:



Where the symbol of the chosen recipe and the cooking temperature for that recipe are shown, and the preset weight for the recipe is blinking.

- Touch the + and – symbols to change the weight of the food. Finally, touch OK to accept the selection.
- If you do not touch the OK symbol, the screen will be cancelled and the recipe information will be shown.
- You will hear a double beep confirming the selected recipe. The oven will begin cooking and you will see the following information on the screen:



The symbol of the chosen recipe, the cooking temperature and the calculated cooking time for the recipe.

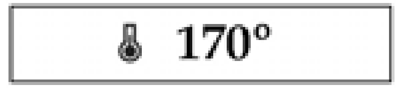
At the start or during cooking:

a) If you want to change the cooking setting:

- Touch symbol .
- follow the instructions above.

b) If you want to change the cooking temperature:

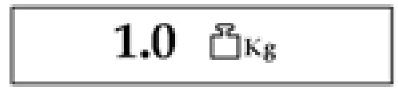
- Touch the symbol which will stay lit up in red.
- You will see symbol and the selected temperature for the cooking job on the screen.



- Touch the + and – symbols to set the new cooking temperature.
- Touch the OK symbol.
- The two beeps you hear after that will confirm the new time has been set.

c) If you want to change the weight of the food to be cooked (only possible in the first 10 minutes of cooking):

- Touch the symbol which will stay lit up in red.
- The screen will display the symbol and the weight of the food to be coked according to the selected recipe.



- Touch the + and – symbols to change the weight.
- Finally, touch the OK symbol.
- The two beeps you hear after that will confirm the new weight has been set.

Remember that when the weight is changed, the cooking time or temperature may change automatically according to the parameters of the selected recipe.

d) If you want to use the electronic timer for cooking:

- Touch the symbol which will stay lit up in red. The settings of the electronic timer will be shown on the screen.
- Follow the instructions in the section "Electronic Clock Settings" to programme the settings you want.

During cooking the symbol will blink, indicating that the oven is transmitting heat to the food.

IMPORTANT

After the thermostat is turned off the first time, you will hear a sound indicating that pre-heating has finished.

Important information about cooking with recipes

- When you select a recipe and indicate a weight, the oven automatically calculates the temperature and cooking time needed, but these values can be changed. Cooking time starts from a cold oven unless pre-heating has been specifically indicated.
- For this reason it is very important to select the correct food weight, so the recipe can be properly cooked.
- When cooking with a meat probe, the oven will determine the cooking temperature only. The cooking time will depend on the temperature selected for the probe.
- With roasting programmes, after a certain time has passed the oven will suggest you turn the roast over. When it is time to do this, the oven will emit a brief signal. You will also see symbol on the screen, until



  you have turned the roast over. If you do not turn it over, the oven will continue cooking according to the programmed recipe.
- When cooking roast recipes, remember that meat with a thick outer layer of fat will need increased cooking time. Cooking time should also be increased when cooking several pieces of meat at the same time.
- For baking or gratins, remember that recipes are calculated for a weight of 500g of flour or 1 kg of raw potatoes or vegetables.
- If you want to cook larger amounts, you will need to reduce the temperature slightly and increase cooking time by about 10 minutes per extra kg.
- If you want to cook smaller amounts, this should be done with a shorter time and higher temperature.

ATTENTION

For recipes for white bread, rye bread, fine base pizza and thick base pizza, the oven should be pre-heated while empty before putting the food in. In this way the oven will be the right temperature for the best results.

For other recipes, pre-heating is not needed.

When cooking with these recipes, you should:

- First select the recipe, and the oven will begin pre-heating.
- **IMPORTANT:** Do not put the food into the oven until the signal.
- During pre-heating, the symbol of the selected recipe and the symbol will blink on the screen.
- When the temperature set for the recipe is reached, the oven will emit a signal. You can now put the food into the oven.
- **The signal will continue to sound until you put the food in.**
- Finally, it will cook the food automatically according to the recipe.

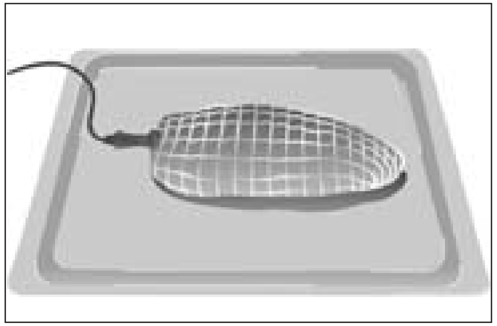
Cooking with the meat probe

The meat probe measures the temperature inside a roast. When this temperature reaches a previously set level, the oven will turn off automatically.

Cooking with the meat probe ensures optimum results for any type of meat or size of roast.

Placing the meat probe

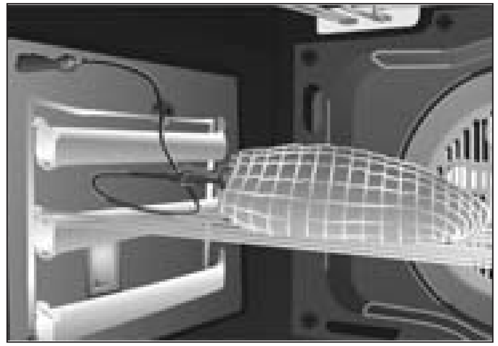
- Use only the original meat probe.
- Place the probe before roasting begins.
- Insert the probe into the side of the roast so that the point reaches its centre.
- Insert the entire probe, up to the handle.



- It is recommended to turn the roast over half-way through cooking. Bear this in mind when placing the probe to avoid problems with it later.
- The point of the probe must not be touching the bone or fatty areas. Also, it should not be in a hollow area, which could happen with poultry.

Using the meat probe

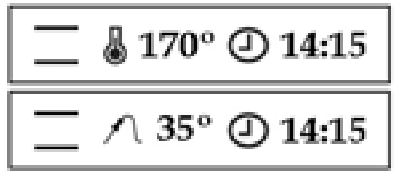
- Put the roast with the probe already in it into the oven.
- Plug the probe into the socket in the upper left side of the oven.



- When you turn the probe on, the screen will display the symbol and the recommended temperature will flash.



- If you want to change the recommended temperature, touch the + and – symbols.
- Then touch the OK symbol.
- Finally, select a cooking setting or recipe.
- During cooking, the screen will display the symbol and the temperature currently measured by the meat probe, alternating with the selected temperature.



- When the internal temperature of the roast reaches the temperature you have selected, the oven will turn off, an alarm signal will sound for a few seconds and the symbol will blink.
- Touch symbol to stop the alarm. The oven will display the current time and the ON/OFF symbol lit up in white. The oven is now off.
- The roast is cooked to your taste and ready to serve.

ENGLISH

If you want to change the meat probe temperature during cooking, touch the symbol . You can then change the temperature by touching the + and – symbols. Finally touch the OK symbol. You will hear a double beep confirming the change.

Cooking chart: suggested temperatures for cooking with the meat probe.

CUT	Probe Temperature	Notes
Roast-Beef	35 - 40 °C	RARE
Roast-Beef	45 - 50 °C	MEDIUM
Roast-Beef	55 - 60 °C	WELL DONE
Leg of lamb	65 - 70 °C	
Ham hock	80 - 85 °C	
Loin of pork	65 - 70 °C	
Roast ham	80 - 85 °C	
Chicken	75 - 80 °C	
Turkey	80 - 85 °C	

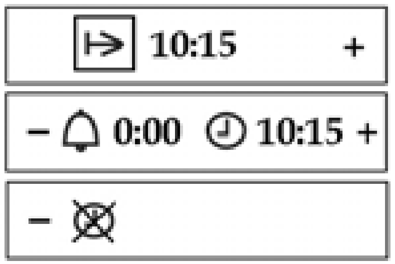
Programming times when cooking with the meat probe

When cooking with the meat probe, you will only be able to set the start of cooking time, alarm, clock time and stand-by mode.

You will not be able to set the cooking time, as this is determined by when the preset temperature inside the meat is measured by the probe.

For this setting, after turning on the meat probe:

- Touch the symbol which will stay lit up in red. Touching the + and – symbols, you will see the 5 clock settings on the screen: start time, alarm, setting the clock and stand-by mode.



- When you have chosen the start time setting , touch the OK symbol.
- You will see the symbol and the current time on the screen.



- Touch the + or — symbols to programme the start of cooking time.
- Touch the OK symbol. You will hear a double beep and see the symbol and the selected start time. The oven will stay off.



- At the set time, the oven will turn on and cook the food.
- When the internal temperature of the roast reaches the temperature you have selected, the oven will turn off, an alarm signal will sound for a few seconds and the symbol will blink.
- Touch symbol to stop the alarm. The oven will display the current time and the ON/OFF symbol lit up in white. The oven is now off.
- The roast is cooked to your taste and ready to serve.

If you want to change the selected cooking time, follow the instructions above again.

Other oven settings

Child Safety Setting

This setting locks the oven, preventing small children from playing with it. To activate:

- First turn on the oven touching the ON/OFF symbol, if it is off.
- Next, touch the **–** and **OK** symbols at the same time.
- You will hear a long beep and see symbol on the screen. The oven is now locked.

If the glass fronted panel is touched at any time, the symbol will be displayed, indicating the oven is locked.

To cancel the setting, simply repeat the same instructions.

Oven Light

The inside light will go on:

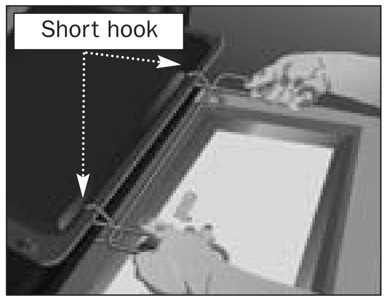
- When the oven door is open. If the door is not closed after a certain time, the light will turn off to reduce power consumption.
- When any cooking setting is selected. The light will turn off after a certain time.

If you want to turn the light on during cooking, touch the OK symbol. If you keep your finger on this sensor for a few seconds, the light will stay on throughout cooking. To turn the light off, touch the symbol OK again.

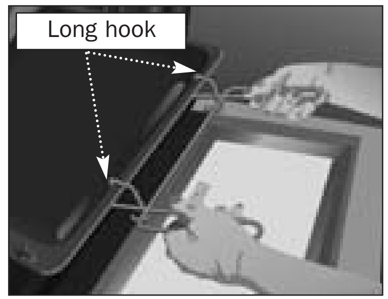
ENGLISH

Handle for extracting shelves

The handle for extracting shelves is used when you need to slide the shelf out and check what's cooking. See drawings. To take the shelf out of the oven, use oven gloves.



Position for cake shelf. The short hook over the shelf.

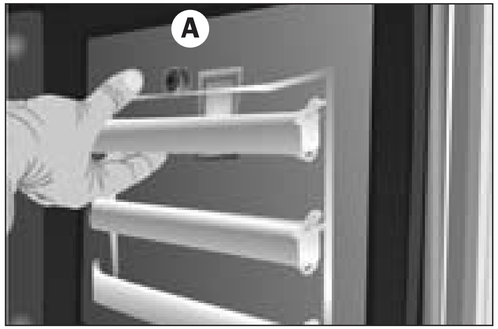


Position for deep shelf. The long hook over the shelf.

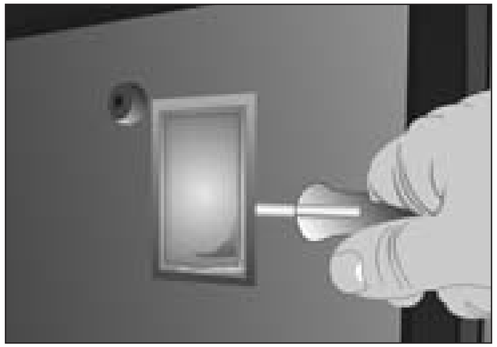
Changing the oven light bulb

ATTENTION
Make sure the oven is unplugged before changing the bulb.

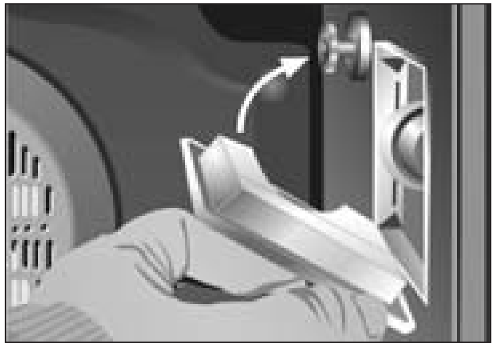
- Detach the chrome supports by loosening the screw (A).



- Release the bulb-holder glass cover with a tool.

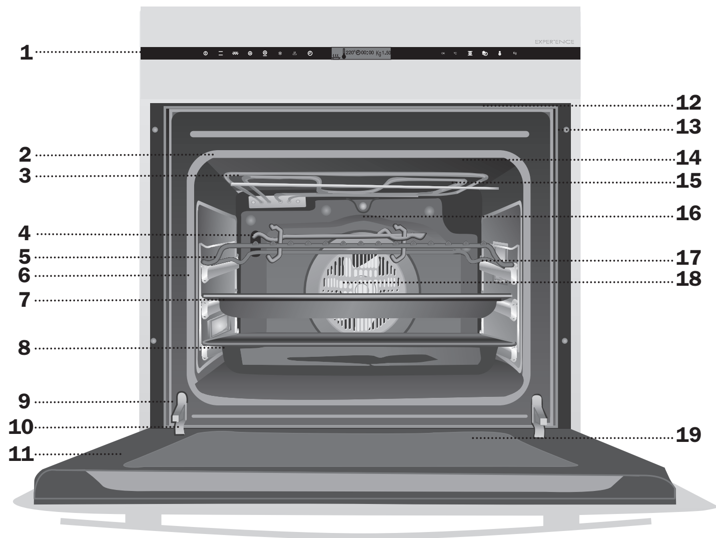


- Change the bulb.
- Reassemble the glass cover and ensure that everything fits in the correct position.



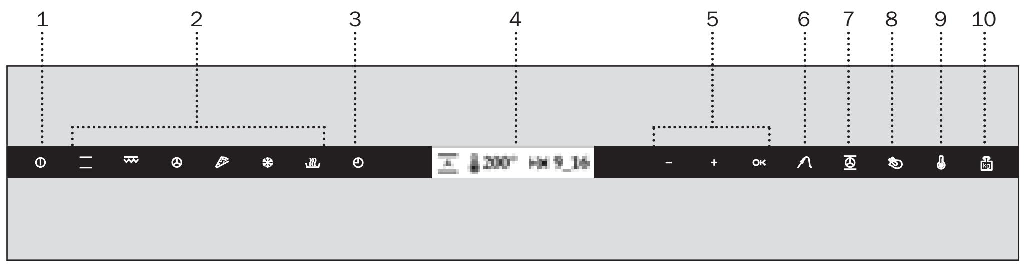
The replacement bulb must be resistant to temperatures up to 300 ºC. You can order one from Technical Service.

HX-790



1 Panneau de Commandes avec vernis antitraces
2 Joint de four
3 Résistance du Double Grill inclinable
4 Poignée pour retirer les plaques
5 Grille
6 Rails Télescopiques
7 Plaque à pâtisserie
8 Plaque profonde
9 Interrupteur porte
10 Charnière
11 Porte à 3 vitres
12 Sortie d'air de refroidissement
13 Fixation au meuble
14 Écran du grill
15 Sortie des fumées
16 Panneau du fond
17 Ampoules latérales
18 Turbine
19 Vitre intérieure de grande taille

Panneau frontal des commandes



1 On / off du four
2 Accès rapide aux fonctions de cuisson
3 Accès aux fonctions de l'horloge électronique
4 Écran d'information
5 Accès au déroulement des menus ou validation des fonctions
6 Sélection de température avec la sonde à viande
7 Accès au menu des fonctions de cuisson
8 Accès au menu des recettes de cuisson
9 Sélection de température de cuisson
10 Sélection du poids de l'aliment à cuire

FRANÇAIS

Fonctions de cuisson du four

Avec les fonctions de cuisson décrites ci-dessous, vous disposerez d'options multiples pour réaliser vos plats. Vous pouvez vous aider des tableaux de cuisson joints à ce manuel pour obtenir des résultats optimaux.

Traditionnel
On l'utilise pour faire des gâteaux ou des tartes pour lesquels la chaleur de cuisson doit être uniforme et pour que leur texture soit spongieuse.

Chaleur supérieure (Voûte)
Idéal pour de doux apports en chaleur sur les aliments. Chauffer les plats.

Chaleur inférieure (Sole)
Chaleur seulement depuis la partie inférieure. Idéale pour chauffer des plats ou faire lever des pâtes à gâteaux et autres.

Grill et sole
Spécialement conçus pour les rôtis. Ils peuvent être utilisés pour tout type de morceaux, indépendamment de la taille.

Grill
Gratins et rôtis en cuisson superficielle. Il permet de dorer la couche externe sans modifier l'intérieur des aliments. Conseillé pour des morceaux plats tels que le bifteck, les côtelettes, le poisson, les tartines.

MaxiGrill
Il permet de gratiner de plus grandes surfaces que le grill, à une puissance plus importante, pour dorer plus rapidement les aliments.

Grill / Maxigrill à turbine
Il permet de rôtir de façon uniforme et de dorer en même temps la surface. Idéal pour les grillades. Spécialement conçu pour les pièces de grande taille, comme les volailles, le gibier... Il est recommandé de disposer la pièce de viande sur la grille du four et de placer la plaque en dessous, pour l'écoulement du jus.

Attention
Lors de l'utilisation de la fonction Grill, MaxiGrill ou Grill / MaxiGrill à turbine, la porte doit rester fermée.

Traditionnel à turbine
Idéal pour les rôtis et les gâteaux. Le ventilateur répartit la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four, réduisant le temps et la température de cuisson.

Turbo
La turbine répartit la chaleur provenant de la résistance située à l'arrière du four. L'uniformité de la température générée permet de cuisiner sur 2 hauteurs en même temps.

Turbo + chaleur inférieure
Spécialement conçu pour la cuisson des pizzas, tourtes, tartes et gâteaux fourrés aux fruits.

À feu doux
Spécialement conçu pour cuisiner des viandes en sauce, à l'étouffée, etc... à la manière traditionnelle, et plus généralement, pour les recettes qui nécessitent d'être préparées « à feu doux », avec des temps de cuisson particulièrement longs et une température de cuisson peu élevée.

Pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser des casseroles fermées avec un couvercle, en s'assurant que le couvercle puisse passer au four.

Décongélation
Voir section « Recommandations pour la décongélation des aliments ».

Maintien de la chaleur
Cette fonction permet de disposer d'une chaleur à l'intérieur du four idéale pour garder les plats au chaud jusqu'au moment de les servir. Grâce à cette fonction, vous pourrez faire varier la température intérieure du four de 50 et 90 °C. Grâce à cette fonction, la viande pourra être maintenue à 60 °C à l'intérieur du four. Les grosses pièces de viande entre 1 et 2 heures, et les pièces plus petites entre 30 et 40 minutes.

Utilisation du four

Attention

Votre four électronique est équipé de la technologie Touch-Control. Pour le manipuler, il suffit d'appuyer sur les symboles représentés sur la vitre.

La sensibilité du panneau tactile s'adapte constamment aux conditions ambiantes. Lorsque vous branchez le four au réseau électrique, veillez à ce que la surface vitrée sur les commandes soit propre et ne présente aucun obstacle.

Si, en touchant la vitre avec le doigt, le four ne répond pas correctement, attendre 30 secondes et retoucher la vitre. Si le four ne répond toujours pas, il faut le débrancher et le rebrancher après quelques instants. Le réglage des capteurs se fait automatiquement et ces derniers réagiront lorsque vous toucherez les commandes tactiles.

Très important

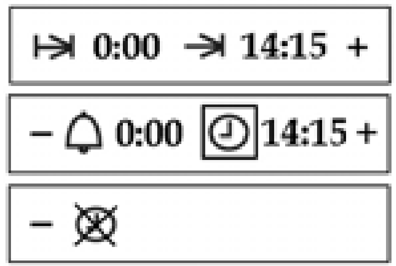
En cas de coupure de courant, toute la programmation du four électronique sera annulée et l'indication 12:00 clignotera sur l'afficheur. Il vous faudra alors remettre le four à l'heure et procéder à une nouvelle programmation.

Réglage de l'heure sur l'horloge électronique

- Lorsque vous branchez le four, l'écran clignote sur 12:00 et les symboles –, + et OK s'allument.
- En touchant les symboles + ou - sur la vitre, vous pourrez sélectionner l'heure. Appuyez ensuite sur le symbole OK.
- En touchant les symboles + ou - sur la vitre, vous pourrez sélectionner les minutes. Appuyez ensuite sur le symbole OK.
- Ensuite, vous entendrez 2 bips qui confirmeront l'heure choisie.
- Le four affichera l'heure sélectionnée et le symbole ON / OFF s'affichera en blanc.

Si vous voulez modifier l'heure :

- Si le four est éteint, allumez-le en appuyant sur le symbole ON / OFF.
- Appuyez sur le symbole sélectionné en rouge. En appuyant sur les symboles + ou –, vous afficherez les 5 fonctions d'utilisation de l'horloge : durée de la cuisson, heure de fin, avertisseur, réglage de l'heure et mode stand-by.



- Lorsque vous aurez sélectionné la fonction de mise à l'heure, appuyez sur le symbole OK.
- Vous pourrez ensuite voir l'heure affichée à l'écran.



- En touchant les symboles + ou - sur la vitre, vous pourrez sélectionner l’heure. Appuyez ensuite sur le symbole OK.
- En touchant les symboles + ou - sur la vitre, vous pourrez sélectionner les minutes. Appuyez ensuite sur le symbole OK.
- Ensuite, vous entendrez 2 bips qui confirmeront l’heure choisie.

Fonctionnement du four

Pour cuisiner avec votre four, appuyez sur le symbole ON / OFF. Vous pourrez ensuite voir apparaître en blanc les différentes possibilités d’utilisation du four.

- Symboles des fonctions de cuisson : C’est un accès rapide aux fonctions de cuisson les plus courantes.



- Symbole ⏲ : fonctions de l’horloge électronique. Pour programmer l’utilisation de votre four avec des fonctions de temps.
- Symboles –, + et OK.
- Symbole ⊗ : sélection de Fonctions de cuisson du four. Permet de sélectionner la fonction de cuisson que vous souhaitez, en combinant différentes sources de chaleur.
- Symbole ☝ : sélection de Recettes de cuisson. Il suffit d’introduire l’aliment et d’indiquer son poids à l’écran ; le four lancera la cuisson à votre place automatiquement.

Si vous ne sélectionnez aucune fonction ou recette, alors le four s’éteindra à nouveau, en vous indiquant l’heure actuelle et le symbole ON / OFF en blanc.

Fonctions de l’horloge électronique

1 **Durée de cuisson :** permet de cuisiner pendant un temps sélectionné, le four s’éteindra ensuite automatiquement.

2 **Heure de fin de cuisson :** permet d’ajuster le temps de cuisson jusqu’à une certaine heure. Lorsque l’heure sélectionnée est atteinte, le four s’éteint automatiquement.

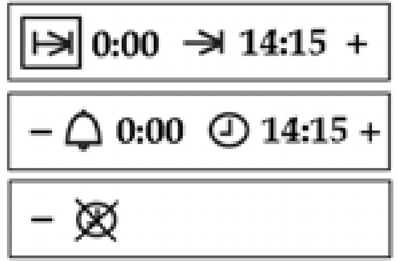
3 **Durée et fin de cuisson :** permet de programmer la durée et l’heure de fin de cuisson. Cette fonction permet une mise en marche automatique du four pour l'heure choisie, et la durée de cuisson sélectionnée (Durée). Le four s'éteint automatiquement à l'heure indiquée (fin de cuisson).

4 **Avertisseur :** il génère un signal sonore lorsque la durée sélectionnée est écoulée. Pour l’utiliser, il n’est pas nécessaire que le four soit en cours de cuisson.

5 **Mode Stand-by :** ce mode permet de choisir entre avoir l’écran éclairé (indiquant l’heure actuelle) ou éteint (stand-by, sans aucune indication). Lorsque l’écran est éteint, il suffit d’appuyer à n’importe quel endroit de la vitre de la façade pour que l’heure s’affiche à nouveau et que le symbole On / Off de mise en marche s’allume. L’écran s’éteindra petit à petit, une fois que vous aurez éteint le four et après un court instant.

Programmation de la durée de cuisson

1 Appuyez sur le symbole ⏲ sélectionné en rouge. En appuyant sur les symboles + ou –, vous afficherez les 5 fonctions d’utilisation de l’horloge : durée de la cuisson, heure de fin, avertisseur, réglage de l’heure et mode stand-by.



2 Lorsque vous aurez sélectionné la fonction durée de cuisson |→|, appuyez sur le symbole OK.

3 Vous verrez ensuite le symbole |→| apparaître à l’écran et l’indication 0:00.



4 Appuyez sur les symboles + ou – pour sélectionner la durée de cuisson.

5 Appuyez sur le symbole OK, vous entendrez alors 2 bips et le symbole |→| s’affichera à l’écran avec la durée sélectionnée.



6 Une fois le temps programmé écoulé, le four se déconnectera, un signal sonore retentira pendant un certain temps et les symboles ⏲ et |→| commenceront à clignoter.

7 Pour arrêter le signal sonore ou les symboles clignotants, appuyer sur le symbole ⏲. Le four affichera alors l’heure actuelle et le symbole ON / OFF restera allumé en blanc. Le four est éteint.

Si vous souhaitez modifier le temps sélectionné, suivez les instructions précédentes.

Programmation de l'heure de fin de cuisson

1 Appuyez sur le symbole ⏲ sélectionné en rouge. En appuyant sur les symboles + ou –, vous afficherez les 5 fonctions d’utilisation de l’horloge : durée de la cuisson, heure de fin, avertisseur, réglage de l’heure et mode stand-by.



2 En appuyant sur les symboles + ou -, sélectionnez à l’écran la fonction Heure de Fin →|, puis appuyez sur OK.

3 Vous verrez ensuite apparaître le symbole →| à l’écran ainsi que l’heure actuelle.



4 Appuyez sur les symboles + ou – pour sélectionner l’heure de fin de cuisson.

5 Appuyez sur le symbole OK, vous entendrez alors 2 bips et le symbole |→| s’affichera à l’écran avec la durée.



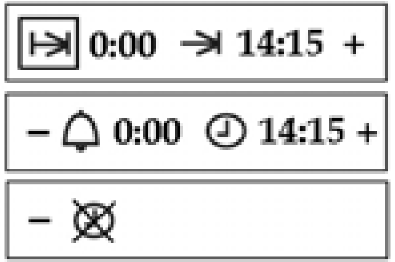
6 À l’heure choisie, le four se déconnectera, un signal sonore retentira pendant un certain temps et les symboles ⏲ et |→| commenceront à clignoter.

7 Pour arrêter le signal sonore ou les symboles clignotants, appuyer sur le symbole ⏲. Le four affichera alors l’heure actuelle et le symbole ON / OFF restera allumé en blanc. Le four est éteint.

Si vous souhaitez modifier le temps sélectionné, suivez les instructions précédentes.

Programmation de la durée et de la fin de cuisson

1 Appuyez sur le symbole ⏲ sélectionné en rouge. En appuyant sur les symboles + ou –, vous afficherez les 5 fonctions d’utilisation de l’horloge : durée de la cuisson, heure de fin, avertisseur, réglage de l’heure et mode stand-by.



2 Lorsque vous aurez sélectionné la fonction durée de cuisson |→| , appuyez sur le symbole OK.

3 Vous verrez ensuite le symbole |→| apparaître à l'écran et l'indication 0:00.



4 Appuyez sur les symboles + ou – pour sélectionner la durée de cuisson.

5 Appuyez sur OK, vous entendrez alors 2 bips consécutifs. Vous pourrez voir le symbole |→| apparaître à l'écran et la durée choisie.

6 Appuyez sur le symbole ⊘. En appuyant sur les symboles + ou –, vous afficherez les 5 fonctions d'utilisation de l'horloge : durée de la cuisson, heure de fin, avertisseur, réglage de l'heure et mode stand-by.



7 En appuyant sur les symboles + ou -, sélectionnez à l'écran la fonction Heure de Fin →| , puis appuyez sur OK.

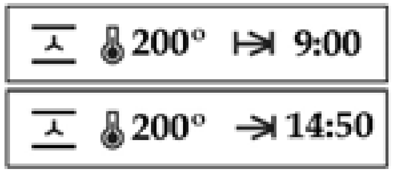
8 Vous verrez ensuite apparaître le symbole →| à l'écran ainsi que l'heure actuelle.



9 Appuyez sur les symboles + ou – pour sélectionner l'heure de fin de cuisson.

10 Appuyez sur OK, vous entendrez alors 2 bips consécutifs.

11 Le four restera éteint. Vous pourrez voir le symbole |→| apparaître à l'écran et la durée de cuisson en alternance avec le symbole →| et l'heure de fin, indiquant que le four est programmé.



12 Lorsqu'il est l'heure de lancer la cuisson, le four se met en marche et la cuisson s'effectue pendant la durée sélectionnée. Le symbole |→| s'affiche à l'écran avec le temps de cuisson restant.



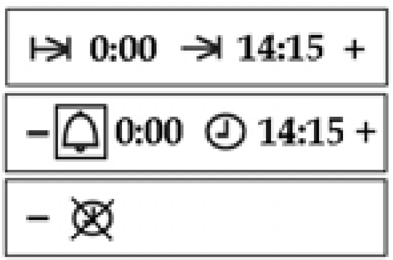
13 Une fois le temps de cuisson sélectionné écoulé, le four se déconnectera, un signal sonore retentira et les symboles ⊘ et |→| commenceront à clignoter.

14 Pour arrêter le signal sonore ou les symboles clignotants, appuyer sur le symbole ⊘. Le four affichera alors l'heure actuelle et le symbole ON / OFF restera allumé en blanc. Le four est éteint.

Si vous souhaitez modifier le temps sélectionné, suivez les instructions précédentes.

Programmation de l'avertisseur

1 Appuyez sur le symbole ⊘ sélectionné en rouge. En appuyant sur les symboles + ou –, vous afficherez les 5 fonctions d'utilisation de l'horloge : durée de la cuisson, heure de fin, avertisseur, réglage de l'heure et mode stand-by.



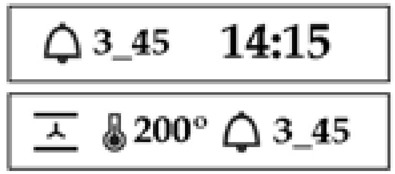
2 Lorsque la fonction avertisseur 🔔 est sélectionnée, appuyez sur le symbole OK.

3 Vous verrez ensuite le symbole 🔔 apparaître à l'écran et l'indication 0:00.



4 Appuyez sur les symboles + ou – pour sélectionner le délai après lequel vous souhaitez que l'horloge sonne.

5 Appuyez sur le symbole OK, il y aura alors 2 bips consécutifs et le symbole 🔔 s'affichera à l'écran avec le temps restant avant que l'horloge ne sonne.



6 Une fois écoulé le délai programmé, un signal sonore retentira et les symboles ⊘ et 🔔 se mettront à clignoter.

7 Appuyez sur le symbole ⊘ pour arrêter le signal sonore.

Si vous souhaitez modifier le temps sélectionné, suivez les instructions précédentes.

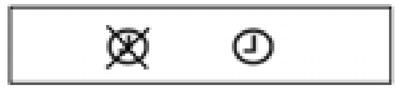
Mode stand-by

1 Appuyez sur le symbole ⊘ sélectionné en rouge. En appuyant sur les symboles + ou -, vous afficherez les 5 fonctions d'utilisation de l'horloge : durée de la cuisson, heure de fin, avertisseur, réglage de l'heure et mode stand-by.



2 Lorsque vous aurez sélectionné la fonction ⊠, appuyez sur le symbole OK.

3 Vous verrez ensuite à l'écran les deux possibilités pour cette fonction, ⊠ (écran éteint) y ⊘ (écran éclairé).

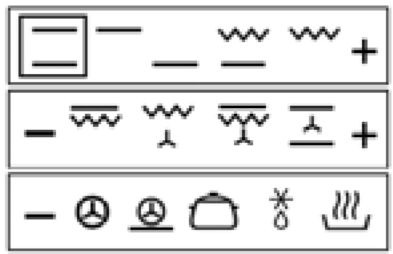


4 En appuyant sur les symboles + ou –, sélectionnez l'option souhaitée. Appuyez sur OK.

5 Vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront l'option choisie.

Sélection de Fonctions de cuisson du four

- Allumez le four en appuyant sur le symbole ON / OFF.
- Appuyez sur le symbole ⊛ qui sera allumé sur la façade du four.
- Le symbole ⊛ devient rouge. En appuyant sur les symboles + ou –, vous pourrez sélectionner l'une des fonctions de cuisson suivantes. (Voir paragraphe Fonctions de cuisson du four).



- Appuyez sur OK.
- Vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la fonction choisie, le four commencera la cuisson et normalement vous verrez l'information suivante s'afficher à l'écran :



où sera indiquée la fonction choisie, la température de cuisson pré-établie pour cette fonction et l'heure du jour ou fonction d'horloge s'il y en a une de programmée.

a) Si vous souhaitez changer la fonction de cuisson.

- Appuyer sur le symbole .
- Suivez les instructions précédentes.

b) Si vous souhaitez modifier la valeur de la température de cuisson.

- Appuyez sur le symbole , sélectionné en rouge.
- Sur l'écran vous verrez le symbole et la valeur de température sélectionnée pour cette cuisson.



- En appuyant sur les symboles + et –, indiquez la nouvelle valeur de température de la cuisson.
- Appuyez sur OK.
- Vous entendrez 2 bips qui confirmeront la modification.

c) Si vous souhaitez utiliser les fonctions de l'horloge électronique pour votre préparation.

- Appuyez sur le symbole , sélectionné en rouge.
- En appuyant sur les symboles + ou -, vous afficherez les 5 fonctions d'utilisation de l'horloge : durée de la cuisson, heure de fin, avertisseur, réglage de l'heure et mode stand-by.
- Continuez à l'aide des instructions du paragraphe Fonctions de l'Horloge Électronique pour programmer la fonction désirée.

Pendant la cuisson, vous verrez clignoter le symbole à l'écran, ce qui indique que le four transmet de la chaleur à l'aliment.

IMPORTANT

Après la première déconnexion du thermostat, vous entendrez un signal sonore vous indiquant que la température sélectionnée a été atteinte.

Pour éteindre le four, il suffit d'appuyer sur le symbole ON / OFF. L'heure actuelle et le symbole ON / OFF s'affichent en blanc à l'écran.

Accès rapide aux fonctions de cuisson

Lorsque vous allumez le four (en appuyant sur le symbole ON / OFF), vous avez tout de suite la possibilité d'accéder rapidement aux options de cuisson suivantes, qui seront affichées en blanc :



- Appuyez sur le symbole de la fonction de cuisson souhaitée.
- Vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la fonction choisie, le four commencera la cuisson et normalement vous verrez l'information suivante s'afficher à l'écran :



Si vous voulez modifier la fonction de cuisson ou la température pré-établie, ou utiliser les fonctions de l'horloge électronique, il faut suivre les instructions indiquées précédemment dans la « Sélection des Fonctions de cuisson du four ». Le cas de la fonction est une recette, si vous souhaitez la modifier, veuillez consulter la section suivante.

Pendant la cuisson, vous verrez clignoter le symbole à l'écran, ce qui indique que le four transmet de la chaleur à l'aliment.

IMPORTANT

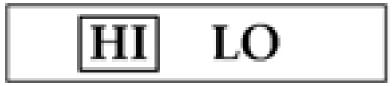
Après la première déconnexion du thermostat, vous entendrez un signal sonore vous indiquant que la température sélectionnée a été atteinte.

Pour éteindre le four, il suffit d'appuyer sur le symbole ON / OFF. L'heure actuelle et le symbole ON / OFF s'affichent en blanc à l'écran.

Recommandations pour la décongélation des aliments

La décongélation se réalise grâce à un système d'air chaud à 2 niveaux, le niveau HI pour les viandes en général, et le niveau LO pour les poissons, les pâtisseries et le pain.

1 Si vous choisissez la fonction (suivre les instructions de la section « Sélection des Fonctions de cuisson du four »), les indications suivantes s'affichent à l'écran :



2 En appuyant sur les symboles + ou – de la vitre, vous pourrez sélectionner le niveau de décongélation HI ou LO. Appuyez ensuite sur le symbole OK.

3 Vous entendrez ensuite 2 bips qui confirmeront la sélection effectuée.

Concernant la décongélation des aliments, sachez que :

- Les aliments sans emballage doivent être placés sur la plaque du four ou dans un plat.
- Pour décongeler de grosses pièces de viande ou de poissons, il faut les disposer sur la grille et placer une plaque dessous pour récupérer les liquides.
- Les viandes et les poissons n'ont pas besoin d'être totalement décongelés pour être cuisinés. Il suffit que la surface soit tendre pour pouvoir ajouter les condiments.
- Il faut toujours décongeler un aliment avant de le cuisiner.
- Ne pas recongeler un aliment décongelé.

Pour les temps de décongélation et le niveau à sélectionner, se reporter au tableau suivant :

ALIMENT	NIVEAU LO		NIVEAU HI	
	Poids	Temps	Poids	Temps
Pain	½ Kg	35 min		
Tarte	½ Kg	25 min		
Poisson	½ Kg	30 min		
Poisson	1 Kg	40 min		
Poulet			1 Kg	75 min
Poulet			1,5 Kg	90 min
Côte			½ Kg	40 min
Viande hachée			½ Kg	60 min
Viande hachée			1 Kg	120 min

Les temps sont fournis dans le tableau à titre indicatif, le temps de décongélation dépendra de la température ambiante, du poids de l'aliment et du degré de congélation de l'aliment.

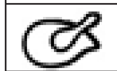
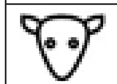
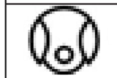
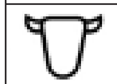
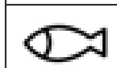
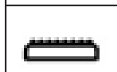
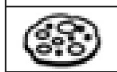
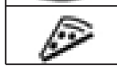
FRANÇAIS

Recettes de cuisson au four

Votre four vous offre la possibilité de cuire vos aliments en suivant les recettes proposées. Pour cela, il suffit de sélectionner la recette appropriée (veuillez consulter la section Sélection de Recettes de cuisson), indiquer le poids de l’aliment à cuisiner et l’introduire dans le four.

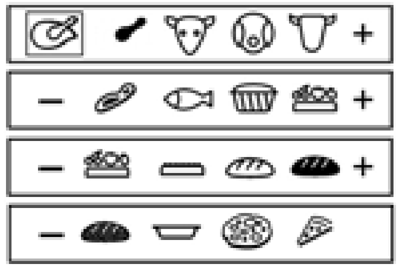
Vous n’avez plus à vous occuper de rien, le four s’occupera de la cuisson à votre place avec des résultats optimaux.

Nous vous indiquons ci-dessous les recettes possibles :

SYMBOLE	RECETTES	PRECHAUFFA-GE	TEMPERA-TURE	DURÉE	RANG POIDS	PLATS
	Poulet - volailles	—	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 10 Kg	Poulet, canard, dinde, oie
	Cuisses de poulet/Volailles	—	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 2 Kg	Cuisses de poulet, canard
	Veau de lait	—	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 6 Kg	Veau, rôti viande hachée, rôti farci
	Porc	—	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 10 Kg	Porc, cochon de lait
	Veau – Agneau	—	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 5 Kg	B?uf, agneau, épaule de veau
	Côtelettes	—	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 4 Kg	Côtelettes veau, porc, roast-beef
	Poisson	—	Selon le poids	Selon le poids	0,5 - 5 Kg	Poissons en général
	Pâtisserie en moule	—	140 - 170 °C	70 min	—	Gâteaux en moule, tarte au fromage frais
	Tarte aux fruits(1)	—	150 - 180 °C	50 min	—	Garnie de fruits
	Tarte aux fruits(2)	—	150 - 180 °C	35 min	—	Garnie de fruits et pâte fine
	Tarte sur plaque	—	150 - 180 °C	—	—	Tarte sans garniture / Gâteau
	Pain blanc	OUI	160 - 190 °C	Selon le poids	0,5 - 2 Kg	
	Pain noir	OUI	160 - 190 °C	Selon le poids	1 - 4 Kg	
	Pain complet		120 - 160 °C	Selon le poids	1 - 3 Kg	
	Gratins		160 - 190 °C	40 min	—	Gratins de légumes, pâtes, pommes de terre
	Pizza pâte épaisse	OUI	190 - 250 °C	12 min	—	
	Pizza pâte fine	OUI	190 - 250 °C	9 min		

Sélection de recettes de cuisson

- Allumez le four en appuyant sur le symbole ON / OFF.
- Appuyez sur le symbole , sélectionné en rouge.
- Les symboles des différentes recettes de cuissons proposées pour votre four s'afficheront alors à l’écran :



- En appuyant sur le symbole + et - vous sélectionnerez la recette souhaitée. Appuyez sur OK.
- Vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la sélection effectuée et vous pourrez voir l’indication suivante s’afficher à l’écran :



le symbole de la recette choisie, la température de cuisson pour celle-ci et le poids pré-établi clignoteront.

- Appuyez sur les symboles + ou - pour modifier le poids de l’aliment à cuisiner. Enfin, appuyez sur OK pour accepter la sélection.
- Si vous n’appuyez pas sur OK, l’écran s’annulera et indiquera l’information de cuisson de la recette.
- Vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la recette choisie, le four commencera la cuisson et en vous verrez l’information suivante s’afficher à l’écran :

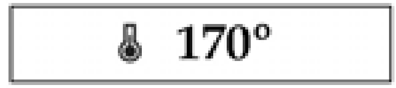


le symbole de la recette choisie, la température de cuisson pour celle-ci et la durée calculée pour cette recette.

Au début ou pendant la cuisson :

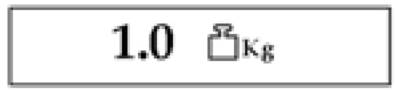
a) Si vous souhaitez passer à une autre fonction de cuisson.
- Appuyer sur le symbole .
- Suivez les instructions précédentes.

b) Si vous souhaitez modifier la valeur de la température de cuisson.
- Appuyez sur le symbole , sélectionné en rouge.
- Vous verrez apparaître à l’écran le symbole et la valeur de température sélectionnée pour cette cuisson.



- En appuyant sur les symboles + et –, indiquez la nouvelle valeur de température de la cuisson.
- Appuyez sur OK.
- Vous entendrez 2 bips qui confirmeront la modification.

c) Si vous souhaitez modifier le poids de l'aliments à cuisiner (seulement pendant les 10 premières minutes de cuisson, après il ne sera plus possible de modifier le poids).
- Appuyez sur le symbole , sélectionné en rouge.
- Le symbole s’affiche à l’écran ainsi que le poids de l'aliment à cuisiner suivant la recette sélectionnée.



- Appuyez sur les symboles + et - pour modifier ce poids.
- Appuyez enfin sur OK.
- Vous entendrez 2 bips qui confirmeront la modification.

Tenez compte du fait qu’en modifiant le poids de l’aliment à cuisiner, la durée ou la température peuvent automatiquement changer suivant les paramètres de la recette de cuisson que vous aurez choisie.

d) Si vous souhaitez utiliser les fonctions de l'horloge électronique pour votre préparation.

- Appuyez sur le symbole , sélectionné en rouge. Les 4 fonctions d'utilisation de l'horloge s'afficheront à l'écran.
- Continuez à l'aide des instructions du paragraphe « Fonctions de l'Horloge Électronique » pour programmer la fonction souhaitée.

Pendant la cuisson, vous verrez clignoter le symbole à l'écran, ce qui indique que le four transmet de la chaleur à l'aliment.

IMPORTANT

Après la première déconnexion du thermostat, vous entendrez un signal sonore indiquant que le préchauffage est terminé.

Information importante pour la cuisson avec les recettes

- Le four calcule automatiquement la température et le temps de cuisson nécessaire lorsque vous sélectionnez une recette et en fonction du poids que vous indiquez. Vous pouvez cependant modifier ces valeurs. La durée de la cuisson correspond à un four sans préchauffage à moins que le contraire ne soit explicitement indiqué.
- C'est pour cette raison qu'*il est très important de sélectionner le poids correspondant à l'aliment à cuisiner,* pour que la recette soit réalisée de façon satisfaisante.
- Si vous cuisinez avec la sonde à viande, le four déterminera la température de la cuisson tout seul. La durée dépendra de la température que vous aurez sélectionnée pour la sonde.
- Avec les programmes de rôti, au-delà d'un certain temps de cuisson, le four vous indiquera qu'il faut retourner le rôti. À ce moment, le four émettra un signal sonore pendant un certain temps. Le symbole s'affichera en plus à l'écran,



jusqu'à ce que vous ayez retourné le rôti. Si vous ne le retournez pas, le four continuera la recette de cuisson programmée.

- Lors de la cuisson avec les recettes de rôti, il faut tenir compte du fait que les viandes avec une couche de gras trop importante nécessiteront une augmentation importante de la durée de cuisson. De même, pour la cuisson de plusieurs pièces de viandes, il faudra prolonger la durée de cuisson.
- Pour les recettes de pâtisserie, de pain ou de gratins, tenir compte du fait que les recettes ont été élaborées pour un poids de 500 g de farine ou 1 kg de pommes de terre ou de légumes crus.
- Si vous souhaitez cuisiner des quantités plus importantes, il faudra alors diminuer un peu la température et augmenter la durée de cuisson (environ 10 minutes par kg supplémentaire).
- Si vous souhaitez cuisiner des quantités inférieures, il faudra le faire avec un temps de cuisson inférieur et une température plus élevée.

ATTENTION

Les recettes de pain blanc, pain noir, pizza pâte fine et pizza pâte épaisse sont effectuées avec un préchauffage du four à vide avant d'introduire l'aliment. Le four est ainsi à la température idéale pour effectuer les cuissons dans les meilleures conditions.

Pour le reste des recettes, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Lorsque vous cuisinez avec ces recettes, procéder comme indiqué ci-dessous :

- Sélectionnez d'abord la recette, puis le four se mettra à chauffer.
- **IMPORTANT :** Ne pas introduire d'aliment avant que le four ne sonne.
- Pendant le préchauffage du four, le symbole de la recette choisie clignotera à l'écran.
- Un signal sonore retentira lorsque la température fixée par la recette sera atteinte. Vous pouvez alors introduire l'aliment.
- **Le four continuera à sonner jusqu'à ce que vous ayez introduit l'aliment.**
- Enfin, la cuisson se déroulera automatiquement suivant la recette sélectionnée.

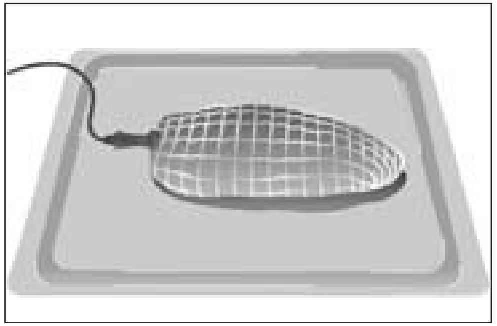
Cuisson avec Sonde à Viande

La sonde à viande mesure la température à l'intérieur du rôti. Lorsque cette température atteint une valeur sélectionnée au préalable, le four se déconnecte automatiquement.

Lorsqu'on cuisine avec la sonde à viande, on s'assure d'un résultat de cuisson optimal, quel que soit le type de viande ou le poids du rôti.

Comment placer la sonde à viande ?

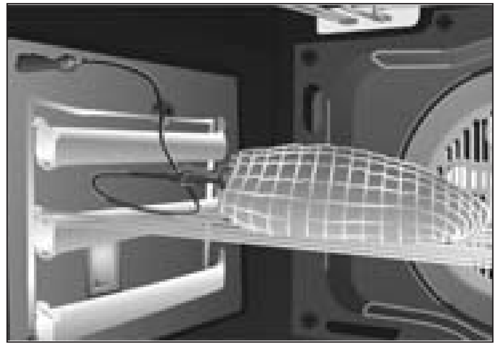
- N'utilisez que la sonde à viande d'origine
- Placer la sonde avant de commencer le rôti.
- Plantez la sonde d'un côté du rôti, afin que la pointe reste au centre de ce dernier.
- Plantez la sonde entièrement jusqu'au manche.



- Il est recommandé de retourner le rôti au milieu de la cuisson puis il faut prendre ceci en compte afin de ne pas avoir de problème avec la sonde.
- La pointe de la sonde ne doit pas toucher l'os ni une partie grasse. Elle ne doit pas non plus se trouver dans une zone creuse comme cela peut être le cas avec les volailles.

Utilisation de la sonde à viande

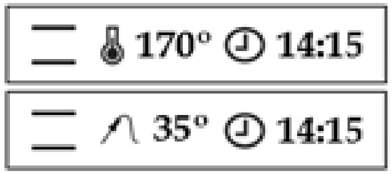
- Introduisez le rôti préparé avec la sonde à viande dans le four.
- Introduisez le connecteur de la sonde dans la prise située en haut à gauche du four.



- En connectant la sonde, vous verrez le symbole clignoter à l'écran, ainsi que la valeur de la température recommandée par le four pour effectuer la cuisson.



- Si vous souhaitez modifier la température recommandée, appuyez alors sur les symboles + et -.
- Appuyez ensuite sur le symbole OK.
- Sélectionnez finalement une fonction ou une recette de cuisson.
- Pendant la cuisson le symbole s'affiche à l'écran, ainsi que la température mesurée par la sonde à viande, en alternance avec la température sélectionnée.



- Lorsque la température que vous avez sélectionnée est atteinte à l'intérieur du rôti, alors le four s'éteint, un signal sonore retentit pendant quelques instants, et le symbole clignote.
- Appuyez sur le symbole pour arrêter le signal sonore. Le four affichera l'heure actuelle et le symbole ON / OFF restera affiché en blanc. Le four est éteint.
- Le rôti est cuisiné à votre goût et est prêt à être servi.

Si au cours de la cuisson vous souhaitez modifier la température de la sonde à viande, appuyez sur le symbole . Vous pourrez alors modifier la température sélectionnée en appuyant sur les symboles + ou -. Finalement, en appuyant sur le symbole OK, vous entendrez 2 bips consécutifs qui confirmeront la modification.

Tableau de valeurs d'orientation de cuisson avec la sonde à viande.

CUISSON	Température Sonde	Observations
Roast-Beef	35 - 40 °C	SAIGNANT
Roast-Beef	45 - 50 °C	À POINT
Roast-Beef	55 - 60 °C	BIEN CUIT
Gigot d'agneau	65 - 70 °C	
Épaule	80 - 85 °C	
Filet (bande)	65 - 70 °C	
Jambon	80 - 85 °C	
Poulet	75 - 80 °C	
Rôti de dinde	80 - 85 °C	

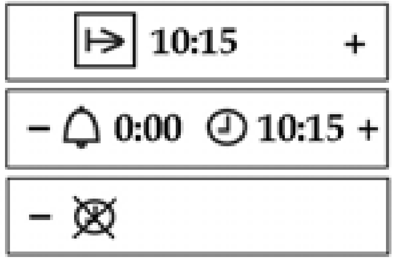
Programmation du temps de cuisson avec sonde à viande

Lorsque vous cuisinez avec la sonde à viande, vous ne pouvez programmer que l'heure de début de cuisson, l'alerte, la mise à l'heure de l'horloge et le mode stand-by.

Vous ne pouvez pas programmer la durée de cuisson puisqu'elle est déterminée au moment où la température est atteinte par la sonde à viande à l'intérieur du rôti.

Pour effectuer cette programmation, après avoir connecté la sonde à viande au four :

- Appuyez sur le symbole sélectionné en rouge. En appuyant sur les symboles + ou – vous pourrez voir les fonctions d'horloge suivantes, l'heure de début de la cuisson, l'avertisseur, la mise à l'heure et le mode stand-by.



- Lorsque vous aurez sélectionné la fonction heure de début de cuisson , appuyez sur le symbole OK.
- Vous verrez ensuite apparaître le symbole à l'écran et l'heure actuelle.



- Appuyez sur les symboles + ou – pour sélectionner l'heure de fin de la cuisson.
- Appuyez sur le symbole OK, il y aura alors 2 bips consécutifs et le symbole s'affichera à l'écran avec l'heure de début de cuisson sélectionnée. Le four restera éteint.



- À l'heure programmée, le four se mettra en route et commencera la cuisson.
- Lorsque la température que vous avez sélectionnée est atteinte à l'intérieur du rôti, alors le four s'éteint, un signal sonore retentit pendant quelques instants, et le symbole clignote.
- Appuyez sur le symbole pour arrêter le signal sonore. Le four affichera l'heure actuelle et le symbole ON / OFF restera affiché en blanc. Le four est éteint.
- Le rôti est cuisiné à votre goût et est prêt à être servi.

Si vous souhaitez modifier le temps sélectionné, suivez les instructions précédentes.

Autres fonctions du four

Fonction sécurité enfants

Cette fonction verrouille l'utilisation du four, interdisant ainsi sa manipulation par des enfants en bas âge. Pour activer cette fonction :

- Allumez d'abord le four en appuyant sur le symbole ON / OFF, si votre four était éteint.
- Ensuite appuyez en même temps sur les symboles **–** et **OK**.
- Vous entendrez alors 1 bip prolongé et vous verrez le symbole ⊸ à l'écran. Le four est verrouillé.

Si vous touchez la vitre de la façade du four, le symbole ⊸ apparaîtra à l'écran, indiquant que le four est verrouillé.

Pour désactiver la fonction, il suffit de refaire les manipulations précédentes.

Éclairage du four

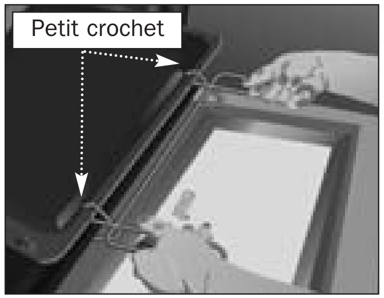
La lumière à l'intérieur du four s'allume :

- Lorsque l'on ouvre la porte du four. Au bout d'un certain temps sans fermer la porte du four, la lumière s'éteindra pour réduire la consommation électrique.
- Lorsque l'on sélectionne une fonction de cuisson. Au bout d'un moment, la lumière s'éteindra.

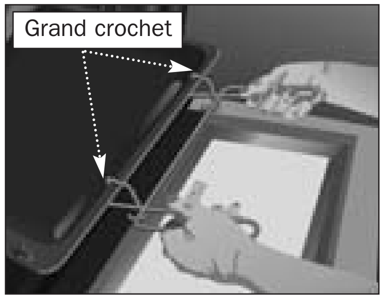
Si vous souhaitez allumer la lumière en cours de cuisson, il suffit d'appuyer sur le symbole OK. Si vous appuyez sur OK de manière prolongée, la lumière restera allumée pendant toute la cuisson. Pour éteindre la lumière, il suffit d'appuyer à nouveau sur OK.

Poignée pour retirer les plaques

Utilisez la poignée pour retirer les plaques lorsque vous avez besoin de déplacer la plaque au moment de contrôler l'état de la cuisson. Voir schémas. Pour manipuler la grille en-dehors du four, utiliser des gants de protection.



Position de la plaque à pâtisserie. Le petit crochet au-dessus de la plaque.



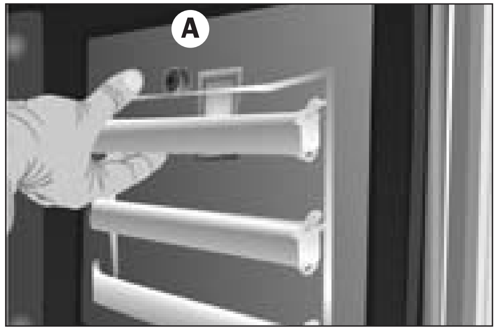
Position de la plaque creuse. Le grand crochet au-dessus de la plaque.

Remplacement de l'ampoule du four

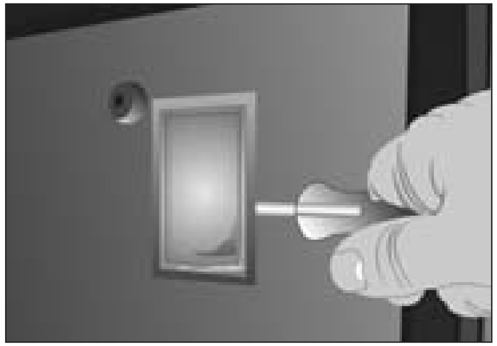
ATTENTION

Pour remplacer l'ampoule, s'assurer tout d'abord que le four est bien débranché.

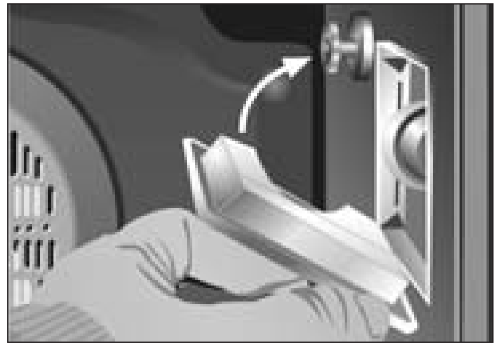
- Démontez les rails télescopiques, en retirant l'écrou (A).



- Retirez la lentille de la douille à l'aide d'un outil.

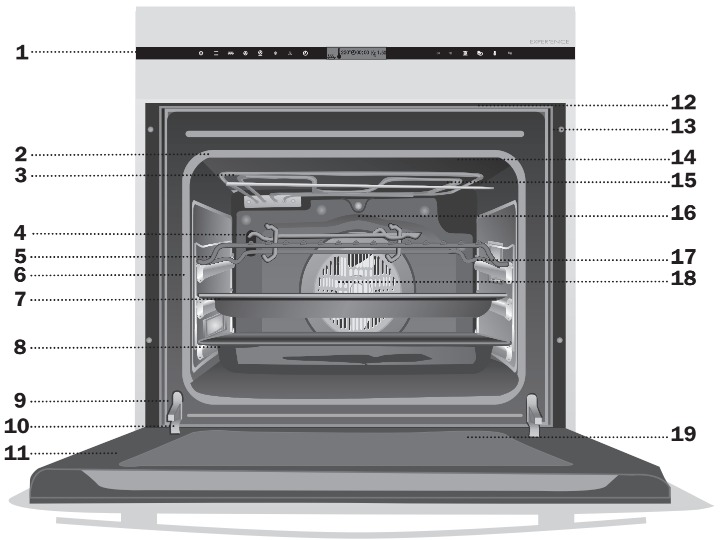


- Remplacez l'ampoule.
- Remontez la lentille, en vous assurant qu'elle est bien emboîtée.



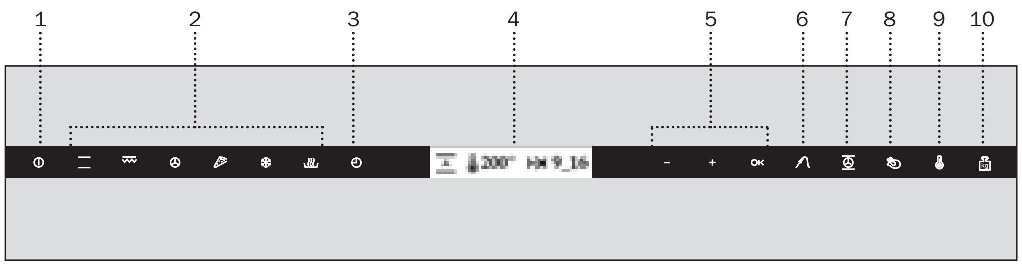
L'ampoule doit avoir une résistance à la chaleur jusqu'à 300 °C, commandez-la auprès du service d'assistance technique.

HX-790



1 Bedienblende mit abriebfester Lackierung
2 Backofendichtung
3 Grillwiderstand, doppelt absenkbar
4 Griff für den Backblechauszug
5 Rost
6 Teleskopführungen
7 Flaches Backblech
8 Tiefes Bratblech
9 Türschalter
10 Scharnier
11 Dreifach verglaste Tür
12 Kühlluftaustritt
13 Befestigung am Einbauschrank
14 Grillblech
15 Dunstabzug
16 Rückwand
17 Seitenleuchten
18 Heißluft-Ventilator
19 Große Innenglasscheibe

Bedienfeld



1 An/Aus Backofen
2 Schnellzugriff auf Garfunktionen
3 Schnellzugriff auf Elektronikuhr-Funktionen
4 Informationsanzeige
5 Zugriff auf Umstellung über die Menüs oder Funktionswerte
6 Temperaturwahl mit der Bratensonde
7 Zugriff auf das Garfunktionen-Menü
8 Zugriff auf das Garrezepte-Menü
9 Wahl der Gartemperatur
10 Wahl des Gargutgewichts

Garfunktionen des Backofens

Die nachstehend beschriebenen Garfunktionen bieten Ihnen vielfältige Möglichkeiten des Garens. Die dieser Anleitung beigefügten Gartabellen unterstützen Sie bei der Erreichung optimaler Resultate.

Normal
Wird empfohlen für Kuchen und Torten, die gleichmäßige Hitze brauchen, um eine luftige Konsistenz zu erhalten.

Oberhitze
Geeignet für leichte Hitzezufuhr auf das Gargut und zum Anwärmen von Tellern.

Unterhitze
Hitze nur von der Unterseite. Geeignet zum Anwärmen von Tellern oder zum Aufgehenlassen von Teig oder ähnlichem.

Grill mit Unterhitze
Besonders zum Braten geeignet. Kann für Gargut beliebiger Größe angewendet werden.

Grill
Gratinieren und Überbacken. Ermöglicht das Bräunen der Oberfläche, ohne das Innere des Garguts zu beeinflussen. Empfohlen für flaches Gargut, wie Beefsteak, Rippchen, Fisch, Toasts.

MaxiGrill
Ermöglicht das Gratinieren von größeren Oberflächen und mit höherer Leistung als mit dem Grill, wodurch eine schnellere Bräunung des Garguts erreicht wird.

Grill / MaxiGrill mit Umluft
Ermöglicht gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Bräunen der Oberfläche. Ideal zum Grillen. Besonders für große Stücke wie Geflügel, Wild, usw. Es wird empfohlen, das Grillgut auf den Rost zu legen, mit der Fettpfanne darunter, um Bratensaft und Fett aufzufangen.

Achtung

Bei Benutzung der Funktionen Grill, MaxiGrill oder Grill / MaxiGrill mit Umluft muss die Backofentür geschlossen gehalten werden.

Normal mit Umluft
Geeignet für Braten und Gebäck. Der Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Backofen und reduziert die Gardauer und –temperatur.

Turbo
Der Ventilator verteilt die Hitze, die von einem an der Rückseite des Backofens befindlichen Heizwiderstand erzeugt wird. Durch die erzeugte gleichmäßige Temperatur ist ein gleichzeitiges Garen auf zwei Ebenen möglich.

Turbo + Unterhitze
Besonders geeignet zum Backen von Pizza, Pasteten und Gebäck oder Kuchen mit Obstfüllung.

Niedertemperatur-Garen
Besonders geeignet zum Garen von Fleisch in Soße, Schmorbraten, usw. nach traditioneller Art und generell für Gerichte, für die eine Garung bei niedriger Temperatur und über einen langen Zeitraum empfehlenswert ist.

Um die besten Resultate zu erzielen, wird empfohlen, backofengeeignete Gefäße mit Deckel zu verwenden.

DEUTSCH

Auftauen
Siehe Rubrik «Empfehlungen für das Auftauen von Lebensmitteln».

Warmhalten
Diese Funktion ermöglicht im Backofeninnenraum eine Temperatur, die dazu geeignet ist, Teller oder Gerichte bis zum Servieren warmzuhalten. In dieser Funktion können Sie die Backofeninnentemperatur von 50 bis 90 °C variieren. Somit können Sie z.B. bei 60 °C große Fleischstücke zwischen 1 und 2 Stunden, kleinere Fleischstücke zwischen 30 – 40 Minuten warmhalten.

Bedienung des Backofens

Achtung

Der elektronische Backofen verfügt über die Touch-Control-Technologie (Taststeuerung). Zur Bedienung reicht es aus, die Glassymbole mit dem Finger zu berühren.

Die Empfindlichkeit der Touch-Control passt sich fortwährend den Umgebungsbedingungen an. Beim Anschließen des Backofens an das Stromnetz achten Sie bitte darauf, dass die Glasoberfläche der Vorderseite der Bedienelemente sauber und frei von jeglichen Verunreinigungen ist.

Wenn beim Berühren des Glases mit dem Finger der Backofen nicht richtig reagiert, warten Sie 30 Sekunden und berühren Sie nochmals. Reagiert er immer noch nicht, muss der Backofen vom Stromnetz getrennt und nach einem kurzen Moment wieder angeschlossen werden. Dadurch werden die Sensoren automatisch justiert und reagieren wieder auf die Fingerberührung.

Sehr wichtig

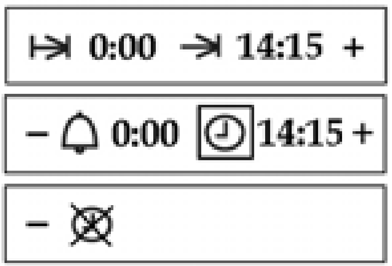
Im Falle eines Stromausfalls wird die gesamte Programmierung des Backofens gelöscht, und es erscheint die blinkende Anzeige 12:00. Sie müssen die Uhrzeit wieder einstellen und den Backofen erneut programmieren.

Einstellen der Uhrzeit der Elektronikuhr

- Wenn Sie den Backofen an das Netz anschließen, blinkt auf der Uhr die Anzeige 12:00, und die Symbole –, + und OK leuchten.
- Durch Berühren der Symbole + oder – wählen Sie die Stunde. Danach berühren Sie das Symbol OK.
- Durch Berühren der Symbole + oder – wählen Sie die Minuten. Danach berühren Sie das Symbol OK.
- Danach hören Sie 2 Pieptöne zur Bestätigung der gewählten Uhrzeit.
- Der Backofen zeigt die gewählte Uhrzeit an, und das Symbol ON/OFF leuchtet weiß auf.

Wenn Sie irgendwann die Uhrzeit ändern wollen:

- Ist der Backofen aus, schalten Sie ihn durch Berühren des Symbols ON/OFF an.
- Berühren Sie das Symbol , das rot erleuchtet bleibt. Durch Berühren der Symbole + oder – können Sie auf der Anzeige die 5 Bedienfunktionen der Uhr sehen: Gardauer, Garzeitende, Timer, Zeiteinstellung und Stand-By-Modus.



- Wenn Sie die Zeiteinstellungsfunktion gewählt haben, berühren Sie das Symbol OK.
- Danach erscheint auf der Anzeige die aktuelle Uhrzeit.



- Durch Berühren der Symbole + oder – wählen Sie die Stunde. Danach berühren Sie das Symbol OK.
- Durch Berühren der Symbole + oder – wählen Sie die Minuten. Danach berühren Sie das Symbol OK.
- Danach hören Sie 2 Pieptöne zur Bestätigung der gewählten Uhrzeit.

Backofenbetrieb

Zum Starten des Backofens müssen Sie das Symbol ON/OFF berühren. Danach erscheinen in weiß die verschiedenen Betriebsmöglichkeiten des Backofens.

- Symbole der Garfunktionen: Schnellzugriff auf die gängigsten Garfunktionen.



- Symbol : Funktionen der Elektronikuhr. Zum Programmieren des Backofenbetriebs mit Zeitfunktionen.
- Symbole –, + und OK.
- Symbol : Wahl der Garfunktionen des Backofens. Ermöglicht die Wahl der Garfunktion, die Sie mittels Kombination der verschiedenen Hitzequellen wünschen.
- Symbol : Wahl der Garrezepte. Sie müssen lediglich das Gargut in den Backofen schieben und das Gewicht auf der Anzeige eingeben; der Backofen gart dann automatisch.

Wird weder eine Funktion noch ein Rezept gewählt, schaltet sich der Backofen wieder ab und zeigt die aktuelle Uhrzeit und das Symbol ON/OFF in weiß an.

Funktionen der Elektronikuhr

1 **Garzeit-Dauer:** Ermöglicht das Garen während der gewählten Zeit, danach schaltet sich der Backofen automatisch aus.

2 **Garzeit-Ende:** Ermöglicht die Garung bis zu einer vorgewählten Zeit; danach schaltet sich der Backofen automatisch ab.

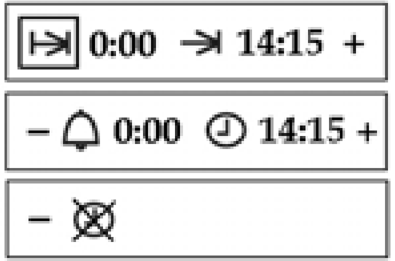
3 **Garzeit-Dauer und Garzeit-Ende:** Ermöglicht die Einstellung der Dauer und der Endzeit der Garung. Mit dieser Funktion schaltet sich der Backofen automatisch zu der passenden Uhrzeit für die vorgewählte Garzeit (Dauer) ein und schaltet sich automatisch beim Erreichen der eingestellten Zeit (Garzeit-Ende) ab.

4 **Timer:** Erzeugt ein Signal am Ende der eingestellten Zeit, unabhängig davon, ob der Backofen heizt oder nicht.

5 **Stand-By-Modus:** Dieser Modus ermöglicht die Wahl zwischen erleuchteter Anzeige (zeigt die aktuelle Uhrzeit) oder ausgeschalteter Anzeige (Stand-By, ohne Anzeige). Ist die Anzeige ausgeschaltet, muss man nur irgendeine Stelle des Frontglases berühren, und die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt sowie das Start-Symbol ON/OFF leuchtet auf. Wird der Backofen abgeschaltet, erlischt nach einer Weile die Anzeige nach und nach.

Programmierung der Gardauer

1 Berühren Sie das Symbol , das rot erleuchtet bleibt. Durch Berühren der Symbole + oder – können Sie auf der Anzeige die 5 Bedienfunktionen der Uhr sehen: Gardauer, Garzeitende, Timer, Zeiteinstellung und Stand-By-Modus.



2 Wenn Sie die Gardauerfunktion |→| gewählt haben, berühren Sie das Symbol OK.

3 Danach sehen Sie auf der Anzeige das Symbol |→| und 0:00.



4 Durch Berühren der Symbole + oder – wählen Sie die Gardauer.

5 Berühren Sie das Symbol OK; danach hören Sie 2 aufeinanderfolgende Pieptöne und auf der Anzeige erscheint das Symbol |→| und die gewählte Gardauer.



6 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, schaltet sich der Backofen ab, es ertönt ein Signal für eine bestimmte Zeit und die Symbole ◷ und |→| beginnen zu blinken.

7 Um das akustische Signal oder das Blinken der Symbole zu stoppen, berühren Sie das Symbol ◷. Dann wird die aktuelle Uhrzeit und das Symbol ON/OFF weiß leuchtend angezeigt. Der Backofen ist abgeschaltet.

Wenn Sie die gewählte Zeit ändern möchten, folgen Sie erneut den vorstehend aufgeführten Anleitungen.

Programmierung des Garzeitendes

1 Berühren Sie das Symbol ◷, das rot erleuchtet bleibt. Durch Berühren der Symbole + oder – können Sie auf der Anzeige die 5 Bedienfunktionen der Uhr sehen: Gardauer, Garzeitende, Timer, Zeiteinstellung und Stand-By-Modus.



2 Durch Berühren der Symbole + oder – wählen Sie auf der Anzeige die Funktion Garzeitende →|; dann berühren Sie das Symbol OK.

3 Danach erscheint auf der Anzeige das Symbol →| und die aktuelle Uhrzeit.



4 Durch Berühren der Symbole + oder – wählen Sie das Garzeitende.

5 Berühren Sie das Symbol OK; danach hören Sie 2 aufeinanderfolgende Pieptöne und auf der Anzeige erscheint das Symbol |→| und das Garzeitende.



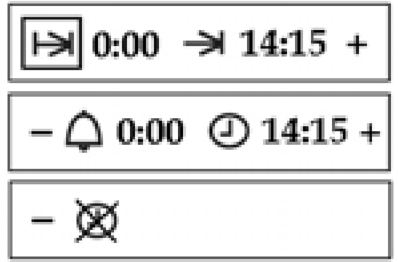
6 Wenn die eingestellte Uhrzeit erreicht ist, schaltet sich der Backofen ab; es ertönt ein Signal für eine bestimmte Zeit und die Symbole ◷ und |→| beginnen zu blinken.

7 Um das akustische Signal oder das Blinken der Symbole zu stoppen, berühren Sie das Symbol ◷. Dann wird die aktuelle Uhrzeit und das Symbol ON/OFF weiß leuchtend angezeigt. Der Backofen ist abgeschaltet.

Wenn Sie die gewählte Zeit ändern möchten, folgen Sie erneut den vorstehend aufgeführten Anleitungen.

Programmierung der Gardauer und des Garzeitendes

1 Berühren Sie das Symbol ◷, das rot erleuchtet bleibt. Durch Berühren der Symbole + oder – können Sie auf der Anzeige die 5 Bedienfunktionen der Uhr sehen: Gardauer, Garzeitende, Timer, Zeiteinstellung und Stand-By-Modus.



2 Wenn Sie die Gardauerfunktion |→| gewählt haben, berühren Sie das Symbol OK.

3 Danach sehen Sie auf der Anzeige das Symbol |→| und 0:00.



4 Durch Berühren der Symbole + oder – wählen Sie die Gardauer.

5 Berühren Sie das Symbol OK; danach hören Sie 2 aufeinanderfolgende Pieptöne und auf der Anzeige erscheint das Symbol |→| und die gewählte Gardauer.

6 Berühren Sie das Symbol ◷. Durch Berühren der Symbole + oder – können Sie auf der Anzeige die 5 Bedienfunktionen der Uhr sehen: Gardauer, Garzeitende, Timer, Zeiteinstellung und Stand-By-Modus.



7 Durch Berühren der Symbole + oder – wählen Sie auf der Anzeige die Funktion Garzeitende →|; dann berühren Sie das Symbol OK.

8 Danach erscheint auf der Anzeige das Symbol →| und die aktuelle Uhrzeit.



9 Durch Berühren der Symbole + oder – wählen Sie das Garzeitende.

10 Berühren Sie das Symbol OK, danach hören Sie 2 aufeinanderfolgende Pieptöne.

11 Der Backofen bleibt ausgeschaltet. Auf der Anzeige erscheint das Symbol |→| und die Gardauer abwechselnd mit dem Symbol →| und dem Garzeitende und zeigt somit an, dass der Backofen programmiert ist.



12 Wenn die eingestellte Uhrzeit des Garbeginns erreicht ist, schaltet sich der Backofen ein und führt die Garung während der vorgewählten Zeit durch. Auf der Anzeige erscheint das Symbol |→| und die verbleibende Garzeit.



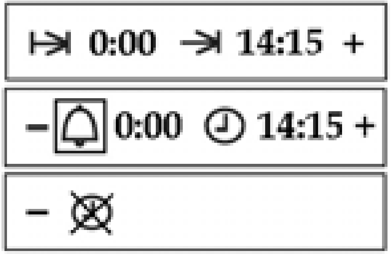
13 Wird das eingestellte Garzeit-Ende erreicht, schaltet sich der Backofen ab; es ertönt ein Signal und die Symbole ◷ und |→| beginnen zu blinken.

14 Um das akustische Signal oder das Blinken der Symbole zu stoppen, berühren Sie das Symbol ◷. Dann wird die aktuelle Uhrzeit und das Symbol ON/OFF weiß leuchtend angezeigt. Der Backofen ist abgeschaltet.

Wenn Sie die gewählte Zeit ändern möchten, folgen Sie erneut den vorstehend aufgeführten Anleitungen.

Programmierung des Timers

1 Berühren Sie das Symbol , das rot erleuchtet bleibt. Durch Berühren der Symbole + oder – können Sie auf der Anzeige die 5 Bedienfunktionen der Uhr sehen: Gardauer, Garzeitende, Timer, Zeiteinstellung und Stand-By-Modus.



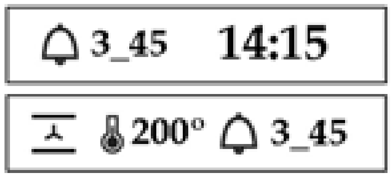
2 Wenn Sie die Timerfunktion gewählt haben, berühren Sie das Symbol OK.

3 Danach sehen Sie auf der Anzeige das Symbol und 0:00.



4 Durch Berühren der Symbole + oder – wählen Sie die Zeitdauer, nach deren Ablauf der Timer ertönen soll.

5 Berühren Sie das Symbol OK; danach hören Sie 2 aufeinanderfolgende Pieptöne und auf der Anzeige erscheint das Symbol und die verbleibende Zeit bis zum Ertönen des Timers.



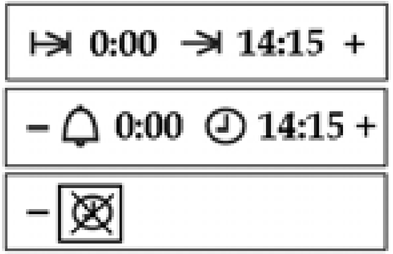
6 Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und die Symbole und beginnen zu blinken.

7 Berühren Sie das Symbol um das akustische Signal abzustellen.

Wenn Sie die gewählte Zeit ändern möchten, folgen Sie erneut den vorstehend aufgeführten Anleitungen.

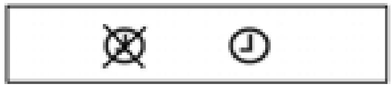
Stand-By-Modus

1 Berühren Sie das Symbol , das rot erleuchtet bleibt. Durch Berühren der Symbole + oder – können Sie auf der Anzeige die 5 Bedienfunktionen der Uhr sehen: Gardauer, Garzeitende, Timer, Zeiteinstellung und Stand-By-Modus.



2 Wenn Sie die Funktion gewählt haben, berühren Sie das Symbol OK.

3 Dann sehen Sie auf der Anzeige die zwei Möglichkeiten dieser Funktion: (Anzeige ausgeschaltet) und (Anzeige erleuchtet).

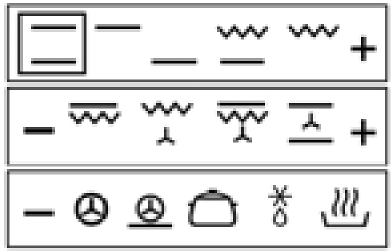


4 Durch Berühren der Symbole + oder – wählen Sie die gewünschte Funktion. Berühren Sie das Symbol OK.

5 Sie hören 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zur Bestätigung der gewählten Funktion.

Wahl der Garfunktionen des Backofens

- Starten Sie den Backofen, indem Sie das Symbol ON/OFF berühren.
- Berühren Sie das Symbol , das auf der Bedienblende des Backofens aufleuchtet.
- Das Symbol wechselt auf rot. Durch Berühren der Symbole + oder –, können Sie eine der folgenden Garfunktionen wählen. (Siehe Rubrik «Garfunktionen des Backofens».)



- Berühren Sie das Symbol OK.
- Sie hören 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zur Bestätigung der gewählten Funktion, der Backofen startet, und im allgemeinen sehen Sie folgende Information auf der Anzeige:



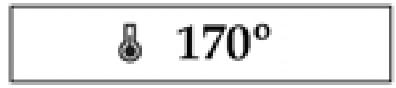
Wo die gewählte Funktion, die voreingestellte Gartemperatur für diese Funktion und die Tageszeit oder Uhrfunktion, falls sie programmiert wurde, angezeigt wird.

a) Wenn Sie die Garfunktion ändern wollen.

- Berühren Sie Symbol .
- Folgen Sie den vorher erwähnten Anleitungen.

b) Wenn Sie die voreingestellte Temperatur ändern möchten.

- Berühren Sie Symbol , das rot erleuchtet bleibt.
- Auf der Anzeige erscheint das Symbol und der gewählte Temperaturwert für dieses Gargut.



- Durch Berühren der Symbole + und – wird der neue Temperaturwert des Garguts angezeigt.
- Berühren Sie das Symbol OK.
- Sie hören 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zur Bestätigung der Änderung.

c) Wenn Sie die Funktionen der Elektronikuhr benutzen möchten.

- Berühren Sie Symbol , das rot erleuchtet bleibt.
- Durch Berühren der Symbole + oder – können Sie auf der Anzeige die 5 Bedienfunktionen der Uhr sehen: Gardauer, Garzeitende, Timer, Zeiteinstellung und Stand-By-Modus.
- Folgen Sie den Anleitungen in der Rubrik «Funktionen der Elektronikuhr», um die gewünschten Funktionen zu programmieren.

Während des Garvorgangs blinkt auf der Anzeige das Symbol und zeigt somit an, dass der Backofen im Heizvorgang ist.

WICHTIG

Nach dem ersten Abschalten des Thermostats hören Sie ein Tonsignal, das anzeigt, dass die gewählte Temperatur erreicht wurde.

Zum Abschalten des Backofens müssen Sie nur das Symbol ON/OFF berühren. Auf der Anzeige erscheint die aktuelle Uhrzeit und das Symbol ON/OFF in weiß.

Schnellzugriff auf Garfunktionen

Wenn Sie den Backofen einschalten (durch Berühren des Symbols ON/OFF), haben Sie sofort die Möglichkeit eines Schnellzugriffs auf folgende Garfunktionen, die weiß erleuchtet sind.



- Berühren Sie das gewünschte Garfunktionssymbol.
- Sie hören 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zur Bestätigung der gewählten Funktion; der Backofen startet, und im allgemeinen sehen Sie folgende Information auf der Anzeige:



Wenn Sie die Garfunktion oder die voreingestellte Temperatur ändern oder die Funktionen der Elektronikuhr benutzen möchten, folgen Sie den unter der vorstehenden Rubrik «Wahl der Garfunktionen des Backofens» erwähnten Anleitungen. Die Funktion ist ein Rezept; wenn Sie dieses ändern möchten, folgen Sie bitte den Anleitungen in der folgenden Rubrik.

Während des Garvorgangs blinkt auf der Anzeige das Symbol und zeigt somit an, dass der Backofen im Heizvorgang ist.

WICHTIG

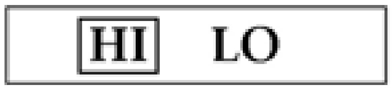
Nach dem ersten Abschalten des Thermostats hören Sie ein Tonsignal, das anzeigt, dass die gewählte Temperatur erreicht wurde.

Zum Abschalten des Backofens müssen Sie nur das Symbol ON/OFF berühren. Auf der Anzeige erscheint die aktuelle Uhrzeit und das Symbol ON/OFF in weiß.

Empfehlungen für das Auftauen von Tiefkühlkost

Das Auftauen funktioniert mittels eines Warmluftsystems in 2 Stufen: Stufe HI für Fleisch im allgemeinen und Stufe LO für Fisch, Gebäck und Brot.

1 Wenn Sie die Funktion wählen (folgen Sie den Anleitungen in der Rubrik «Wahl der Garfunktionen des Backofens") erscheint auf der Anzeige:



2 Durch Berühren der Symbole + oder – können Sie die Auftaustufe HI oder LO wählen. Danach berühren Sie das Symbol OK.

3 Schließlich hören Sie 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zur Wahlbestätigung.

Beim Auftauen von Tiefkühlkost müssen Sie folgendes beachten:

- Die Lebensmittel müssen ohne Verpackung auf das Backofenblech oder eine Platte gelegt werden.
- Um große Fleisch- oder Fischstücke aufzutauen, müssen diese auf den Rost gelegt werden, mit dem Backblech darunter, um die Flüssigkeit aufzufangen.
- Fleisch oder Fisch müssen vor der Garung nicht komplett aufgetaut werden. Es reicht aus, wenn die Oberfläche weich genug ist, um sie zu würzen.
- Die Lebensmittel sollten immer gleich nach dem Auftauen gegart werden.
- Keine aufgetauten Lebensmittel nochmals einfrieren.

Die Auftauzeit und die entsprechende Auftaustufe entnehmen Sie bitte der nachstehenden Tabelle:

LEBENSMITTEL	STUFE LO		STUFE HI	
	Gewicht	**Zeit**	**Gewicht**	**Zeit**
Brot	½ Kg	35 min		
Kuchen	½ Kg	25 min		
Fisch	½ Kg	30 min		
Fisch	1 Kg	40 min		
Hähnchen			1 Kg	75 min
Hähnchen			1,5 Kg	90 min
Kotelettstück			½ Kg	40 min
Hackfleisch			½ Kg	60 min
Hackfleisch			1 Kg	120 min

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten dienen nur zur Orientierung, da die Auftauzeit auch von der Umgebungstemperatur, dem Gewicht und dem Gefriergrad der Lebensmittel abhängt.

Garrezepte des Backofens

Der Backofen bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Lebensmittel gemäß den vorgeschlagenen Rezepten zu garen. Hierzu müssen Sie nur das entsprechende Rezept auswählen (siehe Rubrik «Wahl der Garrezepte»), das Gewicht des Garguts eingeben und es in den Backofen schieben.

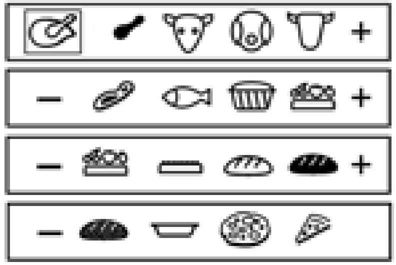
Sie brauchen sich um nichts weiter zu kümmern, da der Backofen für Sie mit optimalen Ergebnissen gart.

Nachstehend sehen die möglichen Garrezepte:

SYMBOL	REZEPT	VORHEIZEN	TEMPERATUR	DAUER	GEWICHT	GARGUT
	Hähnchen - Geflügel	—	nach Gewicht	nach Gewicht	0,5 - 10 Kg	Hähnchen, Ente, Pute, Gans
	Hähnchen-/Geflügelschenkel	—	nach Gewicht	nach Gewicht	0,5 - 2 Kg	Hähnchen-/Geflügelschenkel
	Kalb	—	nach Gewicht	nach Gewicht	0,5 - 6 Kg	Kalbfleisch, Braten, Hackfleisch, Rollbraten
	Schwein	—	nach Gewicht	nach Gewicht	0,5 - 10 Kg	Schwein, Spanferkel
	Rind – Lamm	—	nach Gewicht	nach Gewicht	0,5 - 5 Kg	Rindfleisch, Lamm, Kalbshaxe
	Koteletts	—	nach Gewicht	nach Gewicht	0,5 - 4 Kg	Rinder-/Schweinekotelett, Roastbeef
	Fisch	—	nach Gewicht	nach Gewicht	0,5 - 5 Kg	Fisch generell
	Formkuchen	—	140 - 170 °C	70 min	—	Napfkuchen, Käsekuchen
	Obstkuchen(1)	—	150 - 180 °C	50 min	—	Obstfüllung
	Obstkuchen(2)	—	150 - 180 °C	35 min	—	Obstfüllung und dünner Teig
	Blechkuchen	—	150 - 180 °C	—	—	Gebäck ohne Füllung / Biskuit
	Weißbrot	JA	160 - 190 °C	nach Gewicht	0,5 - 2 Kg	
	Schwarzbrot	JA	160 - 190 °C	nach Gewicht	1 - 4 Kg	
	Vollkornbrot		120 - 160 °C	nach Gewicht	1 - 3 Kg	
	Gratinierte Gerichte		160 - 190 °C	40 min	—	Gemüse-, Nudeln-, Kartoffelgratin
	Pizza mit dickem Boden	JA	190 - 250 °C	12 min	—	
	Pizza mit dünnem Boden	JA	190 - 250 °C	9 min		

Wahl der Garrezepte

- Starten Sie den Backofen, indem Sie das Symbol ON/OFF drücken.
- Berühren Sie das Symbol , das rot erleuchtet bleibt.
- Auf der Anzeige erscheinen die Symbole der verschiedenen vorgeschlagenen Garrezepte:



- Durch Berühren der Symbole + und – wählen Sie das gewünschte Rezept. Berühren Sie das Symbol OK.
- Sie hören 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zur Wahlbestätigung und sehen folgende Information auf der Anzeige:



Wo das Symbol des gewählten Rezepts, die Gartemperatur und blinkend der voreingestellte Gewichtswert für dieses Rezept angezeigt wird.

- Berühren Sie die Symbole + oder – zur Änderung des Gargutgewichts. Schließlich berühren Sie das Symbol OK zur Wahlaktivierung.
- Wenn Sie das Symbol OK nicht berühren, wird die Aktion annulliert und die Garinformation des Rezeptes wieder angezeigt.
- Sie hören zwei aufeinanderfolgende Pieptöne zur Bestätigung der Rezeptauswahl; der Backofen startet, und Sie sehen folgende Information auf der Anzeige:



Wo das Symbol des gewählten Rezepts, die Gartemperatur für dieses Rezept und die ausgerechnete Garzeit für dieses Rezept angezeigt wird.

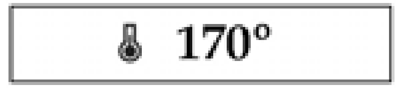
Bei Beginn oder während des Garens:

a) Wenn Sie zu einer anderen Garfunktion wechseln möchten.

- Berühren Sie das Symbol .
- Folgen Sie den vorher erwähnten Anleitungen.

b) Wenn Sie den Gartemperaturwert ändern möchten.

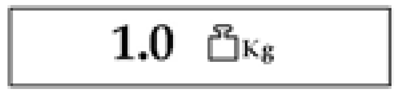
- Berühren Sie das Symbol , das rot erleuchtet bleibt.
- Auf der Anzeige erscheint das Symbol und der für diese Garvorgang gewählte Temperaturwert.



- Wenn Sie die Symbole + und – berühren, wird der neue Gartemperaturwert angezeigt.
- Berühren Sie das Symbol OK.
- Sie hören 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zur Änderungsbestätigung.

c) Wenn Sie das Gewicht des Garguts ändern möchten (Ist nur in den ersten 10 Minuten der Garung möglich, danach können Sie nichts mehr ändern).

- Berühren Sie das Symbol , das rot erleuchtet bleibt.
- Auf der Anzeige erscheint das Symbol und der Gewichtswert des Garguts entsprechend dem von Ihnen gewählten Rezept.



- Berühren Sie die Symbole + und –, um dieses Gewicht zu ändern.
- Schließlich berühren Sie das Symbol OK.

- Sie hören 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zur Änderungsbestätigung.

Bitte beachten Sie, dass durch die Änderung des Gewichtswertes des Garguts die Dauer oder die Temperatur entsprechend den Voreinstellungen des von Ihnen gewählten Rezeptes automatisch variieren können.

*d)*Wenn Sie die Funktionen der Elektronikuhr benutzen möchten.

- Berühren Sie das Symbol ⌚, das rot erleuchtet bleibt. Auf der Anzeige erscheinen die 4 Bedienfunktionen der Uhr.
- Folgen Sie den Anleitungen in der Rubrik «Funktionen der Elektronikuhr», um die gewünschten Funktionen zu programmieren.

Während des Garvorgangs blinkt auf der Anzeige das Symbol 🌡 und zeigt somit an, dass der Backofen im Heizvorgang ist.

WICHTIG

Nach dem ersten Abschalten des Thermostats hören Sie ein Tonsignal, das anzeigt, dass die gewählte Temperatur erreicht wurde.

Wichtige Information für das Garen mit Rezepten

- Wenn Sie ein Rezept wählen und gemäß dem Gewicht, das Sie eingeben, rechnet der Backofen automatisch die erforderliche Temperatur und Dauer für Ihr Gargut aus. Jedoch können Sie diese Werte ändern. Wenn nicht ausdrücklich etwas anderes angezeigt wird, bezieht sich die Gardauer immer auf einen Backofen ohne Vorheizen.
- Aus diesem Grund *ist es sehr wichtig, dass das genaue Gewicht des Garguts gewählt wird,* damit das Rezept zufriedenstellend funktioniert.
- Wenn Sie mit der Bratensonde garen, bestimmt der Backofen nur die Temperatur für das Gargut. Die Dauer hängt von der für die Sonde eingestellten Temperatur ab.
- Während der Garprogramme signalisiert der Backofen nach Ablauf einer gewissen Garzeit durch ein akustisches Signal, dass das Gargut gewendet werden soll. Außerdem wird das Symbol ⟲ angezeigt,



bis Sie das Gargut gewendet haben. Wenn Sie das Gargut nicht wenden, setzt der Backofen die Ausführung des programmierten Garrezeptes fort.

- Beim Garen mit den Bratenrezepten beachten Sie bitte, dass Fleisch mit einer dicken Fettschicht eine wesentlich längere Garzeit braucht. Bei mehreren Fleischstücken muss ebenfalls die Garzeit verlängert werden.
- Bei den Rezepten für Backwaren, Brot oder Gratins beachten Sie bitte, dass diese für ein Gewicht von 500 g Mehl bzw. 1 kg Kartoffeln oder rohes Gemüse voreingestellt sind.
- Wenn Sie größere Mengen garen möchten, müssen Sie die Temperatur etwas reduzieren und die Gardauer erhöhen (ca. 10 Minuten pro zusätzlichem kg).
- Wenn Sie kleinere Mengen garen möchten, müssen Sie die Gardauer reduzieren bei einer etwas höheren Temperatur.

ACHTUNG

Die Rezepte für Weißbrot, Schwarzbrot, Pizza mit dünnem Boden und Pizza mit dickem Boden werden mit Vorheizen des leeren Backofens vor dem Einschieben des Garguts durchgeführt. Dadurch hat der Backofen die optimale Temperatur zum Garen dieser Gerichte.

Für die restlichen Rezepte ist kein Vorheizen notwendig.

Wenn Sie mit diesen Rezepten garen, müssen Sie den nachstehenden Anleitungen folgen:

- Zunächst treffen Sie Ihre Wahl, dann beginnt der Backofen zu heizen.
- **WICHTIG:** Nicht das Gargut in den Backofen schieben, bevor dies angezeigt wird.
- Während der Vorheizphase des Backofens blinkt auf der Anzeige das Symbol des gewählten Rezeptes sowie das Symbol 🌡.
- Wenn die im Rezept festgelegte Temperatur erreicht wird, ertönt ein akustisches Signal. Jetzt können Sie das Gargut in den Backofen schieben.
- **Das Signal ertönt fortwährend, bis Sie das Gargut in den Backofen schieben.**
- Schließlich wird automatisch gemäß dem gewählten Rezept gegart.

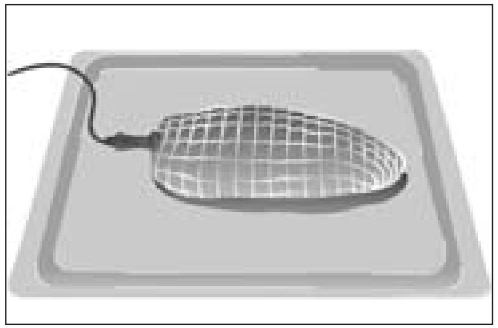
Garen mit der Bratensonde

Die Bratensonde misst die Temperatur im Innern des Garguts. Wenn diese Temperatur den voreingestellten Wert erreicht, schaltet sich der Backofen automatisch ab.

Beim Garen mit der Bratensonde erzielen Sie optimale Ergebnisse, unabhängig von der Art oder dem Gewicht des Fleisches.

Die Platzierung der Bratensonde

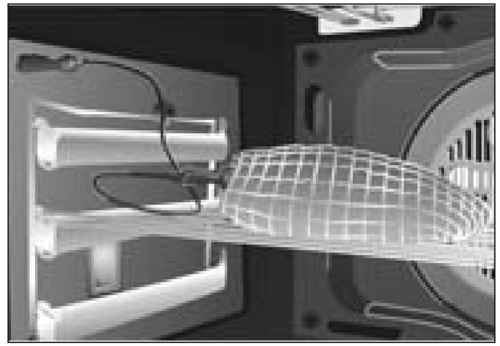
- Benutzen Sie nur die Original-Bratensonde.
- Platzieren Sie die Sonde, bevor Sie mit dem Garvorgang beginnen.
- Stecken Sie die Sonde seitlich in das Gargut, so dass die Spitze bis in die Mitte reicht.
- Stecken Sie die Sonde vollständig und bis zum Griff hinein.



- Es wird empfohlen, das Gargut nach der Hälfte der Garzeit umzudrehen; dies sollte man bei der Platzierung der Sonde bedenken, um Schwierigkeiten zu vermeiden.
- Die Spitze der Sonde sollte weder am Knochen noch in Fett stecken; auch nicht in einem Hohlraum, wie z.B. bei Geflügel.

Anwendung der Bratensonde

- Legen Sie das mit der Bratensonde versehene Gargut in den Backofen.
- Stecken Sie den Stecker der Bratensonde in die Buchse, die sich auf der oberen linken Seite am Backofen befindet.



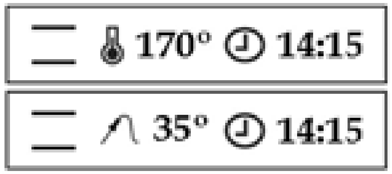
- Beim Anschließen sehen Sie auf der Anzeige das Symbol ⋀ und blinkend den vom Backofen für das Garen empfohlenen Temperaturwert.



- Wenn Sie die empfohlene Temperatur ändern möchten, berühren Sie die Symbole + und –.
- Danach berühren Sie das Symbol OK.
- Schließlich wählen Sie eine Funktion oder ein Garrezept.

DEUTSCH

- Während des Garvorgangs, wird das Symbol angezeigt und abwechselnd die Temperatur, die die Sonde in diesem Moment misst, sowie die gewählte Temperatur.



- Wird im Innern des Bratens die von Ihnen gewählte Temperatur erreicht, schaltet sich der Backofen ab, ein Signal ertönt für einige Sekunden und das Symbol blinkt.
- Berühren Sie das Symbol , um das akustische Signal abzustellen. Der Backofen zeigt dann die aktuelle Uhrzeit und das Symbol ON/OFF, das weiß erleuchtet bleibt. Der Backofen ist abgeschaltet.
- Der Braten ist jetzt nach Ihrem Geschmack gegart und fertig zum Servieren.

Wenn Sie während des Garvorgangs die Temperatur der Bratensonde ändern möchten, berühren Sie das Symbol ; danach können Sie durch Berühren der Symbole + und – die gewählte Temperatur ändern. Schließlich berühren Sie das Symbol OK, und Sie hören 2 aufeinanderfolgende Pieptöne zur Änderungsbestätigung.

Tabelle mit Orientierungswerten zum Garen mit der Bratensonde

GARGUT	Sondentemperatur	Bemerkungen
Roast-Beef	35 - 40 °C	ENGLISCH
Roast-Beef	45 - 50 °C	MEDIUM
Roast-Beef	55 - 60 °C	DURCHGEBRATEN
Lammkeule	65 - 70 °C	
Haxe	80 - 85 °C	
Lendenstück	65 - 70 °C	
Schinken	80 - 85 °C	
Hähnchen	75 - 80 °C	
Putenbraten	80 - 85 °C	

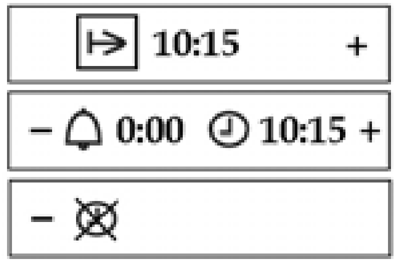
Zeitprogrammierung zum Garen mit der Bratensonde

Wenn Sie mit Hilfe der Bratensonde garen, müssen Sie an Ihrem Backofen nur den Garbeginn, den Timer, die Uhrzeit und Stand-By-Modus programmieren.

Die Gardauer müssen Sie nicht programmieren, denn sie wird bereits dann festgelegt, wenn die durch die Bratensonde gemesseneTemperatur im Brateninnern erreicht wird.

Um diese Programmierung durchzuführen, nachdem Sie die Bratensonde bereits angeschlossen haben:

- Berühren Sie das Symbol , das rot erleuchtet bleibt. Durch Berühren der Symbole + oder – können Sie auf der Anzeige die folgenden Bedienfunktionen der Uhr, Garbeginn, Timer, Zeiteinstellung und Stand-By sehen.



- Wenn Sie die Funktion Garbeginn gewählt haben, berühren Sie das Symbol OK.
- Danach sehen Sie auf der Anzeige das Symbol und die aktuelle Uhrzeit.



- Durch Berühren der Symbole + oder – wählen Sie den Garbeginn.
- Berühren Sie das Symbol OK, danach hören Sie 2 aufeinanderfolgende Töne und auf der Anzeige erscheint das Symbol und die gewählte Startzeit des Garens. Ihr Backofen bleibt ausgeschaltet.



- Wenn die eingestellte Uhrzeit des Garbeginns erreicht ist, schaltet sich der Backofen ein und führt die Garung durch.
- Wird im Innern des Bratens die von Ihnen gewählte Temperatur erreicht, schaltet sich der Backofen ab, ein Signal ertönt für einige Sekunden und das Symbol blinkt.
- Berühren Sie das Symbol , um das akustische Signal abzustellen. Der Backofen zeigt dann die aktuelle Uhrzeit und das Symbol ON/OFF, das weiß erleuchtet bleibt. Der Backofen ist abgeschaltet.
- Der Braten ist jetzt nach Ihrem Geschmack gegart und fertig zum Servieren.

Wenn Sie die gewählte Zeit ändern möchten, folgen Sie erneut den vorher erwähnten Anleitungen.

Andere Backofenfunktionen

Kindersicherung

Diese Funktion blockiert den Backofen, um eine Manipulation durch Kleinkinder zu verhindern.

Um diese Funktion zu aktivieren:

- Zunächst starten Sie den Backofen, indem Sie das Symbol ON/OFF berühren, falls der Backofen abgeschaltet ist.
- Danach berühren Sie gleichzeitig die Symbole **–** und **OK.**
- Sie hören 1 langen Ton und sehen auf der Anzeige das Symbol ⊸. Der Backofen ist blockiert.

Wenn Sie irgendwann die Glasblende des Backofens berühren, erscheint auf der Anzeige das Symbol ⊸, was bedeutet, dass der Backofen blockiert ist.

Zum Deaktivieren dieser Funktion müssen Sie die gleiche Vorgehensweise wiederholen.

Beleuchtung des Backofens

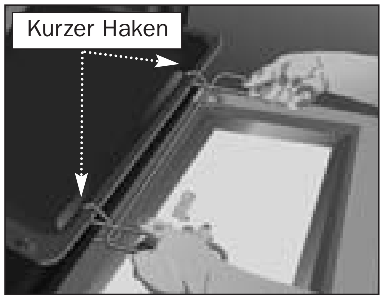
Das Innenlicht leuchtet auf, wenn

- die Backofentür geöffnet wird. Bleibt die Backofentür längere Zeit geöffnet, erlöscht das Licht automatisch, um Strom einzusparen;
- eine Garfunktion eingestellt wird. Nach einiger Zeit schaltet sich das Licht aus.

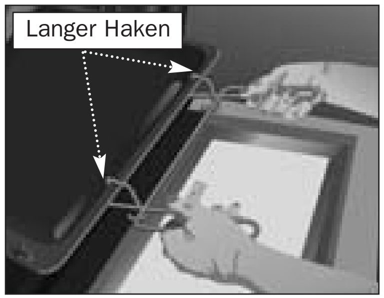
Möchten Sie das Licht während des Garvorgangs anschalten, berühren Sie einfach das Symbol OK. Wird dieses Symbol länger berührt, bleibt das Licht während des gesamten Garvorgangs angeschaltet. Um das Licht auszuschalten, berühren Sie einfach erneut das Symbol OK.

Griff für den Backblechauszug

Diesen Griff benutzt man, wenn man das Backblech vorziehen muss, um z.B. den Zustand des Gargutes zu überprüfen. Siehe Zeichnungen. Zum Hantieren mit dem Backblech außerhalb des Backofens müssen Schutzhandschuhe getragen werden.



Position für flaches Backblech. Kurzer Haken von oben auf das Blech.



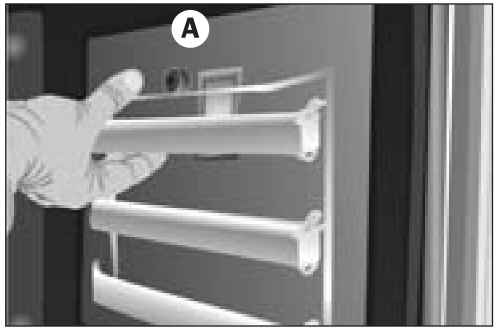
Position für tiefes Bratblech. Langer Haken von oben auf das Blech.

Auswechseln der Backofenlampe

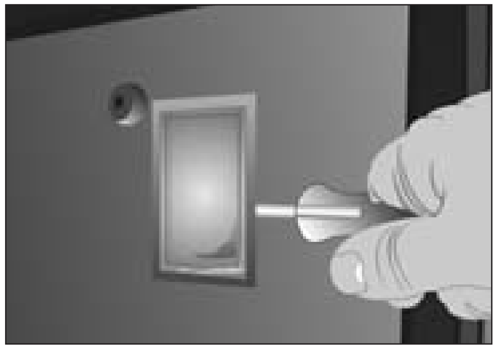
ACHTUNG

Bevor Sie die Lampe auswechseln, stellen Sie sicher, dass der Backofen vom Stromnetz getrennt ist.

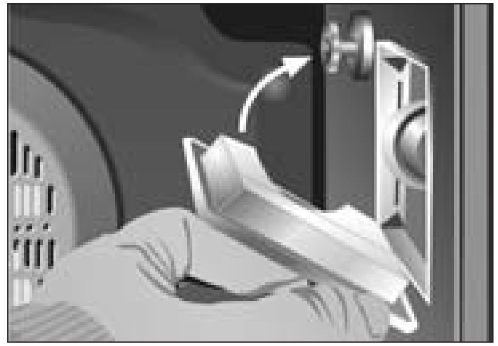
- Demontieren Sie die Chromlaufschienen, indem Sie die Muttern loslösen (A).



- Nehmen Sie das Vorsatzglas der Lampenfassung mittels eines Werkzeugs heraus.



- Ersetzen Sie die Lampe.
- Montieren Sie wieder das Vorsatzglas und achten Sie darauf, dass es in der richtigen Position sitzt.



Die Ersatzlampe muss eine Temperaturresistenz bis 300 °C haben. Sie kann beim technischen Kundendienst bestellt werden.

DEUTSCH